

El [Instituto de Investigaciones Agropecuarias de Chile \(INIA\)](#), a través de un grupo de investigadores del área Alimentos del Futuro, realizó un estudio a frutales nativos chilenos que estableció que el calafatillo (especie del género Berberis) es alto en compuestos antioxidantes y supera en esto a la mayoría de los [berries](#) cultivables.

Al respecto, el área de Alimentos del Futuro del INIA, explicó que “su color y actividad antioxidante son interesantes en la industria de alimentos. Sin embargo, una desventaja estaría asociada a su disponibilidad real si se maneja como fruto de recolección. Su distribución, normalmente, se encuentra en parches ubicados principalmente en pastizales naturales en estepa patagónica, lo cual limitaría su cosecha. Por esto, sería altamente recomendable la domesticación en áreas rústicas”.

De acuerdo con la información entregada por el INIA, las especies del género Berberis son arbustos comunes en la zona austral de Chile.

## **Calafatillo y Berberis antioxidantes**

Este género está representado en la Patagonia por 16 especies, donde los más conocidos son el calafate y michay.

Los frutos son de color negro azulado, carnosos, jugosos y de sabor agridulces. De esta manera, se consumen frescos o preparados en dulces, jaleas y jarabes.

“El calafate es una de las especies más estudiada dentro del género Berberis, sin embargo, la información del calafatillo es limitada. Pese a ello, se sabe que este fruto es una fuente importante de antioxidante; condición que les permitiría ser usados con fines medicinales o como ingredientes en la industria de alimentos. Incluso, varios estudios han reportado un efecto positivo del extracto de calafate en contra del estrés oxidativo, inflamación y resistencia a la insulina”, puntualizó el área del Alimentos del Futuro.

Cabe destacar que los resultados de la investigación se presentaron en un Informativo titulado “Calafatillo: Otra especie del género Berberis alta en antioxidantes”. Este informe lo realizaron los investigadores de INIA La Platina María Teresa Pino, Cristina Vergara y Olga Zamora, además de los investigadores de INIA Kampenaike Claudia Mc Leod, Erwin Domínguez y Karina Aguila.

Descarga el boletín [aquí](#).

FOTO: INIA