

El [Instituto de Investigaciones Agropecuarias \(INIA\)](#) y la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) - con el apoyo de empresas - están trabajando en la creación de colorantes naturales; a partir de las papas moradas y rojas para la industria alimentaria.

Según la coordinadora del Polo Colorantes de INIA, Dra. María Teresa Pino, este proyecto es un polo territorial de desarrollo que tiene como fin establecer las bases de la industria de colorantes con [etiqueta limpia](#) en Chile; a través de materias primas vegetales únicas y comestibles.

“Destaca porque, en conjunto con capacitar a los productores y apoyar el desarrollo de nuevos productos, permite vincular a los agricultores con empresas de la industria de alimentos; con el fin de incentivar la asociatividad y nuevos negocios”, explica la investigadora.

El portafolio de productos que podrán ser creados a partir de las papas con pulpa de color es amplio. Entre estos se encuentran snacks y flakes de colores para la preparación de papillas o puré. Además de colores naturales en formatos líquidos y en polvo para la aplicación en diferentes matrices alimentarias.

“Los beneficiados son aquellos consumidores que buscan productos con etiqueta limpia, libre de ingredientes sintéticos y que, además de color, aporten ingredientes saludables”, explicó la especialista.



Beneficios de colorantes naturales y materias primas

De acuerdo con la Dra. María Teresa Pino, las pulpas de colores a partir de la papa “además de entregar color aportan salud con su perfil de polifenoles y antioxidantes distinto y complementario con efectos anti-inflamatorios y anti-aging”.

La investigadora agregó que “dependiendo de si la pulpa de papa es roja o morada estas aportan polifenoles y antocianinas de un perfil distinto, como delphinidina y malvidina, que permiten lograr una paleta de colores atractivos (desde el rosa, rojo, púrpura y púrpura-azulado).

A su vez, Pino aseguró que cada día se suman más empresas interesadas en el portafolio de productos. “Con cada una de ellas se trabaja con conceptos como exclusividad, productos únicos y saludables”, explicó la investigadora.

Además, este proyecto involucra otras materias primas como la zanahoria morada, camotes o sweet potato anaranjados y frutales nativos chilenos.

Cabe destacar que en este proyecto, INIA actúa como entidad de investigación, ya que genera el material genético y el desarrollo de nuevos productos a nivel del laboratorio. Asimismo, vincula al productor con empresas transformadoras y clientes.

“Los actores fundamentales son los agricultores desde la región de Valparaíso a la de la Araucanía y aquellas empresas transformadoras que son parte del POLO”, destaca Pino.

De la misma manera, existen otras empresas colaboradoras que apoyan en la evaluación y validación del portafolio de productos en sus matrices alimentarias. “La mayoría de los co-ejecutores fundadores formaron una cooperativa que les permitirá trabajar en asociatividad y con acuerdos comerciales serios que respeten a los clientes y sus consumidores”, concluyó Pino.



Fotos: INIA