

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias de Chile ([INIA](#)) comunicó que entre las regiones de Valparaíso y Magallanes de Chile se están realizando diversas iniciativas de I+D+i para generar ingredientes en base a frutales nativos y asilvestrados, con el objetivo de contar con alimentos altos en antioxidantes y que pueden aportar en la generación de anticuerpos para virus estacionales, como la Influenza.

Ese es el caso del Sauco, una especie asilvestrada, presente en la región de Los Ríos y cuya producción está siendo incentivada por el INIA, por su alto contenido de Cianidina 3 Glucosido (C3G) que neutralizaría la infección del virus Influenza estacional, entre otros beneficios.

María Teresa Pino, Jefa del Área Nacional de Alimentos del Futuro de INIA, explicó que estudios en el extranjero han demostrado que “este componente C3G neutraliza los efectos de la infección, bloqueando la acción de dos proteínas claves en el proceso de replicación del virus dentro de la célula huésped.

Además, el Sauco ayuda a neutralizar la acumulación de radicales libres, lo que reduce el riesgo de aterosclerosis y diabetes tipo 2.

El estudio sobre berries nativos antioxidantes que lidera la especialista de INIA, analizó la factibilidad de generar ingredientes y productos en base a frutales nativos ricos en antioxidantes, polifenoles, antocianinas y otros metabolitos de interés para la industria de alimentos, ampliando la creciente demanda de nuevos productos saludables y nutritivos, como el Maqui y el Calafate.

La experta detalló: “ El INIA en estos últimos años ha trabajado en Calafate, Michay, Calafatillo, Canelo, Peumo, Rosa mosqueta, Zarzaparrilla, Grosella y Sauco (asilvestrado), entre otros. Todos estos frutales tienen una alta capacidad o actividad antioxidante, entendiéndola como aquella capacidad para inhibir la degradación oxidativa responsable de producir radicales libres, que gatillan reacciones en cadena causantes del daño y envejecimiento celular”.

Características de los berries

Cada berrie, de acuerdo con el INIA, posee compuestos distintos que despiertan el interés de productores y empresas, para la fabricación extractos, ingredientes, jugos, concentrados en polvo, por nombrar algunos.

Como el Sauco y sus beneficios anti-Influenza, el Maqui destaca por su alta concentración

de delphinidinas y el Calafate por su alta concentración de delphinidinas y malvidinas. En el caso del Canelo, este sobresale por contener varios metabolitos, como ácido ascórbico, taninos, terpenos, aceites esenciales y flavonoides, todos de interés para la industria de alimentos y farmacéutica, además de propiedades tónicas, antiescorbútics y antiinflamatorias, entre otras.