

El INTA comprueba que el golden berry es antiinflamatorio

Nutricionistas simularon el proceso de digestión de este fruto presente jardines y plazas. Llamaron a incentivar su cultivo.

V.B.V.

Presente en plazas, calles y jardines, el golden berry es apreciado por los niños debido a que la cápsula que envuelve al pequeño fruto se asemeja a las flores de las buganvillas, en una versión más descolorida, que dentro esconde una bolita jugosa de llamativo color dorado. Su estética tiene al producto en las estanterías de algunos supermercados y, ahora, el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) comprobó sus propiedades antiinflamatorias en el intestino, por lo que efectivamente mejora la digestión.

También conocido como Physalis peruviana o uchuva, el golden berry es un fruto nativo de los Andes, rico en antioxidantes, vitaminas y minerales, cuyo cultivo se ha fundamentado en esto y en eventuales cualidades antiinflamatorias, que los científicos del INTA analizaron en el artículo "Efectos de un extracto de Physalis peruviana Linnaeus sobre la expresión de marcadores inflamatorios en la línea celular similar al epitelio intestinal Caco-2", publicado en Journal of the American Nutrition Association.

Este fruto no constituye una cura, debe ser pensado como terapia complementaria.

DANIELA MOYA
NUTRICIONISTA

tíficos del INTA analizaron en el artículo "Efectos de un extracto de Physalis peruviana Linnaeus sobre la expresión de marcadores inflamatorios en la línea celular similar al epitelio intestinal Caco-2", publicado en Journal of the American Nutrition Association.

Si bien existen corticosteroides e inmunosupresores para tratar la Enfermedad Inflamatoria Intestinal (EII), "el tratamiento de origen farmacológico deteriora de manera importante la calidad de vida de estos pacientes. Claramente, el consumo de

este fruto no constituye una cura, debe ser pensado como una terapia complementaria para tratar de disminuir la sintomatología y la progresión de la enfermedad", explicó la nutricionista e investigadora Daniela Moya.

En el laboratorio mezclaron 50 gramos de pulpa de uchuva "con enzimas y soluciones digestivas a 37 °C, equivalente a la temperatura corporal. La fase oral (simulando el comer la fruta) se extendió por dos minutos, mientras que las fases gástrica e intestinal duraron dos horas cada una, simulando los tiempos digestivos reales", describió la profesional.

El director del Laboratorio de Micronutrientes de la Universidad de Chile, Miguel Arredondo, agregó que "este modelo nos permite simular la digestión de un ser humano, pero en el mesón ver cómo se degrada el fruto y libera sus compuestos activos".

Con el extracto digerido, el equipo lo aplicó sobre cé-



El golden berry es un fruto andino. En Perú, por ejemplo, es incluido en la gastronomía.



PETORCA

en la Región de Valparaíso, y en Coquimbo, el Indap apoya cultivos de physalis.

MÁS DE \$2.500

cuesta una bandeja de golden berry en una cadena de supermercados.

les del intestino", dijo Moya.

POCO PRODUCIDO

El golden berry digerido logró reducir los niveles de tres marcadores de inflamación: las citoquinas IL-8 e IL-18, y la proteína quimioatrayente de monocitos (células del sistema inmune).

"Claramente, tiene propiedades antiinflamatorias, dadas por sus compuestos bioactivos. Si bien la literatura nombraba la presencia de algunos de estos, la aparición de otro tipo de com-

puestos bioactivos abre nuevas posibilidades de estudio con respecto a las propiedades de este fruto", afirmó Arredondo.

"Con la búsqueda de evidencia sólida, podremos dar herramientas para tener una mejor nutrición y así contribuir a la salud de la población", agregó el académico, destacando que "es fácil de cultivar y resistente, pero poco producido en el país. Promover su cultivo y consumo podría aportar beneficios nutricionales y funcionales".

Preparan barrita de proteína en base a gusano que vive en los molinos

El producto está listo para salir al mercado, después de un par de años en laboratorio.

En enero debutará en el mercado "la primera barra de proteínas en base a insectos producida en Chile", anunció la Universidad de Concepción (UdeC) al presentar el trabajo de un grupo de estudiantes de Ingeniería en Biotecnología Vegetal, llamado "Entoenergy".

El snack energético tiene entre sus principales materias primas una harina de

Tenebrio molitor, gusano que vive en molinos, sus maderas y la harina, cuando está en su fase larvaria. A esto fue añadido proteína de soya, mantequilla de maní y dátiles, junto a una cobertura y sabor a chocolate.

El equipo en un ramo de Bionegocios, durante 2023, se dedicó a estudiar el consumo de insectos o entomofagia, el ciclo de vida de Tene-

brio molitor, manejo, crianza y producción de alimentos en base a insectos en todo el mundo.

Al año siguiente y al primer intento se adjudicó un fondo Semilla Inicia de Corfo. Con esto comenzó la crianza de gusanos en un laboratorio de la UdeC: "Hay que pensar que cada larva pesa 0,1 gramos, entonces fue harto trabajo" llegar a los

10 kilos solicitados por la oficina estatal, reconoció Alejandro Olivares.

Uno de los académicos involucrados en la iniciativa fue Daniel Aguilera, quien destacó que "en Chile no existe un alimento humano que utilice insectos, solamente hay una empresa de unos veterinarios que utilizan insectos para hacer unos pellets para mascotas".



El gusano de la harina es comestible, pese a la barrera cultural.