

Seminario de Clausura del Proyecto FIA PYT-2015-0219:

**“Desarrollo de nuevo método para la obtención de concentrado microencapsulado de antocianinas a partir de maqui (Aristoteliachilensis) para la obtención de un deshidratado con alto contenido de compuestos funcionales”**

**28 mayo, 2015**

**Chillán - Chile**

**Objetivo Proyecto:**

Obtención de un concentrado microencapsulado de antocianinas mediante el uso de un nuevo método a partir de maqui (Aristoteliachilensis) para el desarrollo de un deshidratado con alto contenidos de compuestos funcionales.

**Resumen resultados:**

En la primera etapa del proyecto se desarrolló un equipo que incluyó el diseño de tubos especiales que están en etapa de patentamiento, mediante los cuales se obtuvo un concentrado del jugo de maqui mediante congelación con altas concentraciones de compuestos bioactivos y capacidad antioxidantes. Posteriormente con el extracto de maqui crioconcentrado obtenido se logró producir un polvo de maqui microencapsularlo el que presenta una elevada concentración de antocianinas y excelente capacidad antioxidantes, este producto puede ser utilizado en forma directa o servir para el desarrollo de productos funcionales. Actualmente, se está en la etapa de licenciamiento del proceso de producción del polvo microencapsulado a partir del extracto de maqui. Además de los resultados anteriores, con el bagazo que quedo de la extracción del jugo del maqui se desarrolló harina de maqui rica en fibra dietética, y la obtención y caracterización del aceite a partir de las semillas del maqui.

**PROGRAMA**

**15:00** – Palabras de bienvenida

Héctor Gaete Feres, Rector Universidad del Bío-Bío

Álvaro Eyzaguirre Pepper, Director Ejecutivo Fundación para la Innovación Agraria.

**15:30** Conferencia: **“Los compuestos polifenólicos, antioxidantes en frutas y su importancia en los frutos nativos de Chile”.**

Dra. Lilia Masson, Profesora Emérita Universidad de Chile, Presidenta del Capítulo Chileno de Composición en Alimentos (CAPCHICAL).

**16:15** Presentación de resultados y alcances del Proyecto FIA PYT-2015-0219: **Desarrollo de nuevo método para la obtención de concentrado microencapsulado de antocianinas a partir de maqui**



**(*Aristotelia chilensis*) para la obtención de un deshidratado con alto contenido de compuestos funcionales.**



Dr. José Miguel Bastías M., Coordinador del Proyecto, Académico del Departamento de Ingeniería en Alimentos, Director Grupo de Investigación en Calidad, Toxicología e Inocuidad Alimentaria, Facultad de Ciencias de la Salud y de los Alimentos, Universidad del Bío-Bío

**16:45 Lanzamiento del Libro: *Perspectiva del Mercado Internacional para el desarrollo de la industria del maqui: Un análisis de las empresas en Chile.***

Dr. Rodrigo Romo Muñoz, Co-investigador Proyecto. Académico Departamento de Gestión Empresarial, Director Alternativo Grupo Investigación en Agronegocio y Jefe Departamento de Investigación, Universidad del Bío-Bío.

**17:00** Muestra de productos y Cóctel de Cierre