

Elaboración de una bebida funcional, fuente de omega 3 y antioxidantes microencapsulados de cáscaras de camu camu y mango, para promover el desarrollo comercial de la biodiversidad peruana

Conoce más de este proyecto en este enlace:

<https://cris.ulima.edu.pe/es/projects/preparation-of-functional-beverage-source-of-omega-3-and-microenc-2>

Según el estudio *Perú. Enfermedades no transmisibles y transmisibles 2014*, del Instituto Nacional de Estadística e Informática (2015), el porcentaje de los peruanos con sobrepeso va en aumento: hay 2 millones de personas con diabetes y 28,8 % fallece por enfermedades cardiovasculares. Esto coloca al Perú en una situación crítica. La falta de alimentos funcionales que contengan agentes antioxidantes y ácidos grasos poliinsaturados que ayuden a prevenir enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) hace más grande el problema. Frente a esto, la Universidad de Lima, con el financiamiento de Innóvate Perú, realizó el proyecto "Elaboración de una bebida funcional, fuente de omega 3 y antioxidantes microencapsulados de cáscaras de camu camu y mango, para promover el desarrollo comercial de la biodiversidad peruana" (en el marco del convenio n.º 093-INNOVATEPERU-IDIBIO-2018).

La investigación estuvo dirigida por la Dra. Nancy Chasquibol Silva, investigadora de la Universidad de Lima, en alianza estratégica con la Dra. María del Carmen Pérez, investigadora del Instituto de la Grasa (CSIC), de Sevilla, España; y con la Dra. Gabriela Gallardo, investigadora del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), de Buenos Aires, Argentina.

Los antioxidantes de las cáscaras del fruto del camu camu y el mango fueron microencapsulados con el aceite de sacha inchi (*Plukenetia huayllabambana*). Con ello se obtuvo luego un producto en polvo que se mezcló con la pulpa de mango deshidratado. La bebida funcional formulada presentó atributos sensoriales de sabor, color, olor y textura, manifestados durante la prueba del producto.

Conclusiones de la investigación:

1. La bebida funcional, formulada con microcápsulas de aceite de sacha inchi (*P. huayllabambana*) y antioxidantes de cáscaras de mango y camu camu, contiene un elevado porcentaje de bioacti-

vos funcionales y mantiene los atributos sensoriales de sabor, color, olor y textura manifestados en la prueba del producto.

2. La bebida funcional formulada contiene, en un sachet de 30 g, 760 mg de polifenoles (60 % del requerimiento diario) y 300 mg de omega 3 (100 % del requerimiento diario).
3. La bebida no contiene azúcares añadidos, colorantes artificiales ni saborizantes. Cumple con la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, por el bajo contenido de sodio, grasas saturadas y la ausencia de grasas trans.

Impactos más importantes de esta investigación:

1. La metodología desarrollada puede ser empleada para desarrollar alimentos funcionales, como aquellos con compuestos bioactivos a partir de productos y subproductos de la biodiversidad peruana.
2. Contribuye con el biocomercio nacional e internacional.



Visita los sitios y las redes del Instituto de Investigación Científica de la Universidad de Lima para conocer más investigaciones:

Investigaciones e investigadores en el CRIS Ulima: <https://cris.ulima.edu.pe/es/>

Blog del IDIC: <http://www.ulima.edu.pe/idic/blog>

Facebook del IDIC: <https://www.facebook.com/idiculima>

Web del IDIC: <http://www.ulima.edu.pe/investigacion>