Somos una Start-up ubicados en la Región del Maule y hemos desarrollado una tecnología para extraer/concentrar compuestos funcionales a partir de las frutas de bajo valor que no son vendidas (por diversas razones) y por lo general terminan en vertederos o rellenos sanitarios.

El proceso que desarrollamos (a partir de herramientas biotecnológicas) es amigable con el medio ambiente y no genera residuos sólidos. En la actualidad hemos realizado avances importantes con manzanas y peras, a través del aprovechamiento de sus propiedades benéficas hemos logrado un producto final 100% natural, alto en fibra dietética (sobre 70%), con alta capacidad antioxidante (sobre 30.000 ORAC), libre de aditivos químicos y colorantes (se adjuntan los resultados de los análisis correspondientes). De acuerdo a nuestros antecedentes y estudios preliminares, esto se podría extender a otras frutas como son berries, ciruelas y en vegetales como tomates.

Hemos realizado algunos estudios de funcionalidad de nuestros productos en donde se ha trabajado con la empresa Biopolis en España y la Universidad de Talca. En Biopolis se realizó un ensayo con *Caenorhabditis elegans*, en donde se comparó el efecto de nuestro producto con Orlistat como control positivo. Los resultados se muestran en la siguiente figura (Obtenida del Reporte: Evaluación del efecto reductor de grasa corporal en *Caenorhabditis elegans* de un producto desarrollado por Innovagreen).

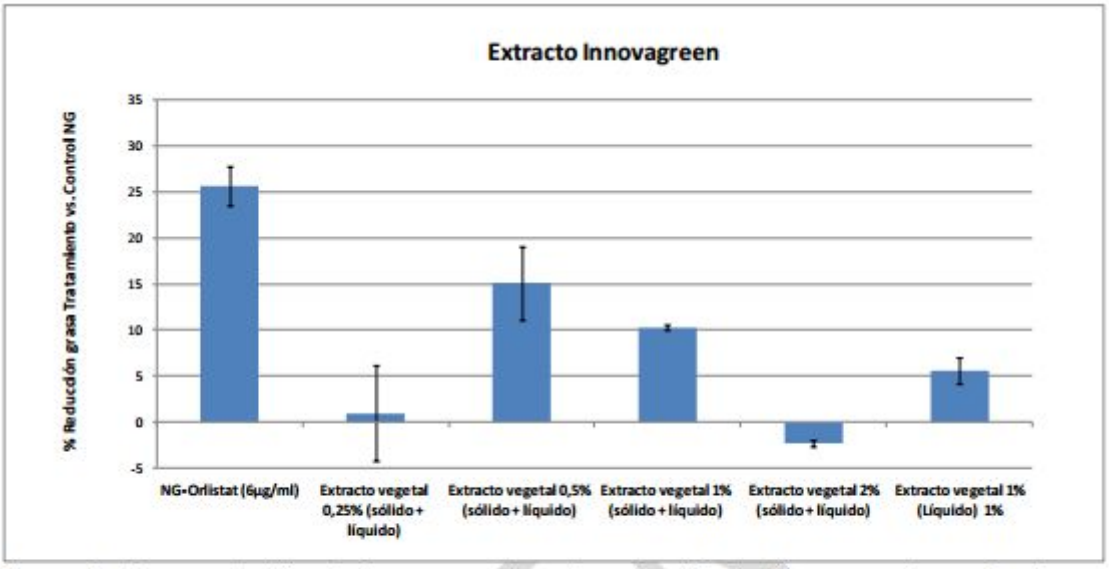


Figura 2. Representación de los porcentajes de reducción de fluorescencia en *C. elegans* sometidos a alimentación con el extracto vegetal de Innovagreen, respecto a condiciones control (NG).

Las conclusiones de dicho informe es:

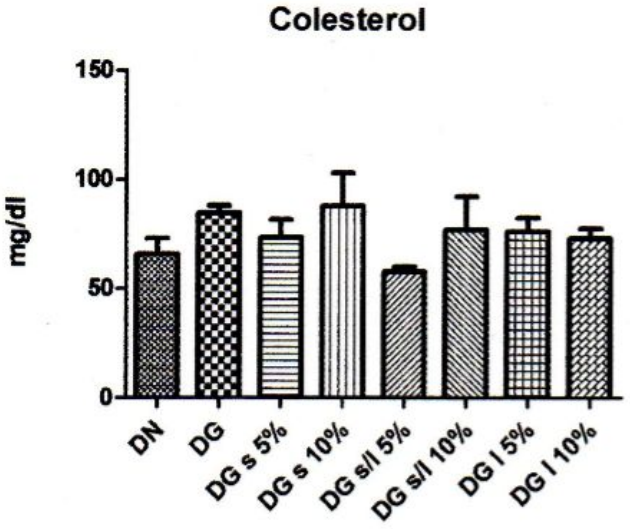
1. El extracto vegetal tiene un efecto reductor de grasa corporal total en C. elegans. El efecto es dosis - dependiente, siendo 0,5 y 1% las dosis de extracto más efectivas.

Contacto: M Sc Mauricio Poblete Bustamante
Teléfono: 569 850 300 39
Dirección: 16 1/2 poniente B 0315, Talca -Chile
Correo electrónico: man.poblete@gmail.com

En el segundo ensayo, realizado por el Dr. Rodrigo Moore Carrasco de la Universidad de Talca, los resultados volvieron a ser similares. Se utilizó el extracto en un modelo de síndrome metabólico en ratones[1], donde se indujo el síndrome mediante una dieta alta en grasa suplementada con minerales y vitaminas. En este caso se probó una fase sólida y líquida del mismo extracto a diferentes concentración como lo indica la tabla a continuación, dejando como control a un grupo solo con dieta normal.

grupo	dieta
DN	Dieta Normal
DG	Dieta Grasa
DG S 5%	Dieta grasa más sólido al 5%
DG S 10%	Dieta grasa más sólido al 10%
DG S/L 5%	Dieta grasa más sólido y liquido al 5%
DG S/L 10%	Dieta grasa más sólido y liquido al 10%
DG L 5%	Dieta grasa más liquido al 5%
DG L 10%	Dieta grasa más liquido al 10%

Dentro de los resultados el que obtuvo mayor atención por nuestra parte fue el nivel de colesterol de los grupos en estudios:



Se puede observar que la mezcla entre la mezcla sólido y líquido a un 5% del total de la dieta logró disminuir el nivel de colesterol a valores similares al control con dieta normal y muy por debajo del grupo con dieta grasa. Siendo las conclusiones del estudio: “Con este ensayo hemos logrado identificar un producto “mezcla sólido/líquido al 5%” que muestra un potente efecto protector sobre el desarrollo de factores de riesgo cardiovascular....”.

[1] Si bien el modelo animal utilizado no es el indicado, es una aproximación importante a lo que ocurre en mamíferos.

Contacto: M Sc Mauricio Poblete Bustamante
Teléfono: 569 850 300 39
Dirección: 16 1/2 poniente B 0315, Talca -Chile
Correo electrónico: man.poblete@gmail.com

Análisis de laboratorio

UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros

INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - INTA

Laboratorio Centro de Alimentos

labalimentos@inta.uchile.cl - (56-2) 2978 1466
Av. El Líbano 5524, Macul, Santiago, Chile / www.dinta.cl - www.inta.cl

Santiago, 15 de Septiembre de 2017

INFORME ANÁLISIS N° 11785-0817

CLIENTE	: ASESORÍA, INVESTIGACIÓN Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS MAURICIO POBLETE BUSTAMANTE EIRL
DIRECCIÓN CLIENTE	: 16 1/2 PONIENTE B 0315 VILLA DON TOMÁS
ENVIADO POR	: MAURICIO POBLETE BUSTAMANTE
FECHA DE INGRESO	: 22-08-2017
TEMPERATURA DE RECEPCIÓN	: 12 °C
TIPO DE MUESTRA	: EXTRACTO VEGETAL
N° DE SERIE / IDENTIFICACIÓN	: MUESTRA SÓLIDA ENVASE 1
FECHA DE ELABORACIÓN	: NO ESPECIFICADO
FECHA DE VENCIMIENTO	: NO ESPECIFICADO
MUESTREADO POR	: CLIENTE
FECHA DE MUESTREO	: NO ESPECIFICADO
ANÁLISIS SOLICITADOS	: PROXIMAL, FITOSTEROLES (CAMPESTEROL, B-SITOSTEROL Y STIGMASTEROL), FIBRA DIETÉTICA INTEGRADA
IDENTIFICACIÓN MUESTRA	: 11785

Resultados	**100g**	
Humedad (g)	11,6	*Iniciada: 04-09-2017 / Terminada: 04-09-2017*
Cenizas (g)	1,8	*Iniciada: 01-09-2017 / Terminada: 01-09-2017*
Proteínas (g) [1]	7,2	*Iniciada: 07-09-2017 / Terminada: 12-09-2017*
Grasa Total (g)	*No Detectable (<0.05%)*	*Iniciada: 04-09-2017 / Terminada: 04-09-2017*
Fibra Dietética Total (g)	74,5	
Fibra Dietética Insoluble (g)	54,9	*Iniciada: 13-09-2017 / Terminada: 15-09-2017*
Fibra Dietética total Soluble (g)	19,6	
-- Fibra Dietética Soluble (APM) (g)	12,6	*Iniciada: 13-09-2017 / Terminada: 15-09-2017*
-- Fibra Dietética Soluble (BPM) (g)	7,0	*Iniciada: 13-09-2017 / Terminada: 15-09-2017*
Hidratos de Carbono disponibles (g)	4,9	
Energía (kcal)	88	

Fitosteroles		
B-Sitosterol (mg)	19,7	*Iniciada: 01-09-2017 / Terminada: 01-09-2017*
Campesterol (mg)	*No Detectable (<0.08%)*	*Iniciada: 01-09-2017 / Terminada: 01-09-2017*
Stigmasterol (mg)	*No Detectable (<0.08%)*	*Iniciada: 01-09-2017 / Terminada: 01-09-2017*

Contacto: M Sc Mauricio Poblete Bustamante
Teléfono: 569 850 300 39
Dirección: 16 1/2 poniente B 0315, Talca -Chile
Correo electrónico: man.poblete@gmail.com

INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - INTA
Laboratorio de Análisis de Antioxidantes
UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros
inta
antioxidantes@inta.uchile.cl - (56-2) 2978 1599
Av. El Líbano 5524, Macul, Santiago, Chile / www.dinta.cl - www.inta.cl

INFORME DE ANÁLISIS N° 41031-08-17

Muestras (Según Orden de Servicio)	: MUESTRA SOLIDA Y LIQUIDA
N° de muestras	: 2
Procedencia	: ASESORÍA, INVESTIGACION Y PRODUCCION DE ALIMENTOS MAURICIO POBLETE BUSTAMANTE E.I.R.L.
Dirección	: 16 ½ Poniente B 0315, Villa Don Tomas, Talca
Enviada por	: Mauricio Poblete Bustamante
Muestreado	: El cliente
Análisis solicitado	: Polifenoles Totales ORAC
Fecha recepción muestras	: 22/08/2017
Fecha de ejecución análisis	: 25/08/2017

Resultados:

Muestras	**Polifenoles Totales** (mg EAG/100 g o mL mta)	**ORAC** (µmol ET/100 g o mL mta)
LA2-1443	601	34.116