



**Universidad
Andrés Bello**

LA INVESTIGACIÓN AL SERVICIO DE LA ALIMENTACIÓN RICA Y SALUDABLE



Proyecto Voucher de Innovación Corfo:
"Mejorar propiedades tecnológicas
en la formulación de hamburguesas
a base de algas"

**Nombre de
la iniciativa**

1

Número de versiones

**marzo
a septiembre de 2017**

Fecha de realización

Santiago

Sede

**Facultad de Medicina,
Escuela de Nutrición y Dietética y CIMIS**

Organizador

Objetivo de Desarrollo Sostenible

**3 SALUD
Y BIENESTAR**



Entorno Relevante

Sector Privado

Socios y aliados Externos

Empresa Quelp

Ámbito

Nacional

Instrumento de VcM

**Investigación Aplicada,
Innovación, Emprendimiento
y/o Transferencia Tecnológica**



Impacto Interno

Investigación

- 1) Desarrollar Investigación Aplicada de interés del medio disciplinar y académico.
- 2) Desarrollar proyectos de innovación de interés del medio productivo, público y privado



Impacto Externo

**El proyecto mejoró la consistencia,
resistencia a la cocción y firmeza
de la hamburguesa de algas.**



Una joven emprendedora, Alejandra Allendes, elaboró en 2016 hamburguesas de cochayuyo, como parte de un proyecto que buscaba alimentos saludables. Para lograrlo, utilizó esta nutritiva alga, de tal manera que adquiriera un atractivo sabor, manteniendo sus propiedades alimenticias. Nacen así las hamburguesas Quelp, que buscaban convertirse en una sabrosa alternativa para veganos, vegetarianos y para todos quienes quisieran acceder a una alimentación rica y saludable.

Sin embargo, las primeras hamburguesas prototipadas tenían problemas en su consistencia, resistencia a la cocción y firmeza. Fue así como la empresa Quelp contactó a la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad Andrés Bello, con el objetivo de mejorar tecnológicamente su producto, acordando postular al voucher de innovación financiado por Corfo para estos fines. Con el apoyo del Center for Integrative Medicine and Innovative Science (CIMIS) de la Facultad de Medicina UNAB, la Escuela de Nutrición y Dietética trabajó durante seis meses, a partir de marzo de 2017, en los Laboratorios de Técnicas Dietéticas y de Bromatología, ubicados en el Campus República de nuestra Casa de Estudios



Finalmente, los cuatro académicos de la U. Andrés Bello que participaron en el trabajo de investigación, lograron un resultado exitoso, que permitió mejorar la consistencia, resistencia y cocción del producto. Actualmente, las hamburguesas Quelp vienen en tres versiones: clásica, merken y pimentón. Tienen sólo 61 calorías por porción, son ricas en fibra, vitaminas, minerales y Omega 3, convirtiéndose en una potente alternativa para quienes disfrutan de la comida saludable, en un mercado que tradicionalmente entrega pocas opciones para quienes evitan el consumo de carnes.