



natural de esta, sino además todas sus propiedades nutricionales. Un refrigerador que congela a menos de cincuenta grados y una máquina de liofilización, ambos de origen brasileño, forman parte de una importante inversión, la que le ha permitido innovar con un nuevo producto para su comercialización.

De una pequeña bolsa que no pesa más de veinticinco gramos, extrae una serie de cortes de kiwi, plátano, manzana, frutilla, piña, mango, damasco y physalis. Mientras degustamos, nos explica que toda esta fruta está deshidratada, tras un proceso de seis horas en el congelador más veinte horas en la liofilizadora.

“Hace un año, compré en un supermercado un *sachet* de fruta liofilizada porque me llamó la atención la técnica. Como me gustó, comencé a estudiar de qué se trataba y busqué en Internet dónde podía adquirir estas máquinas. Finalmente, llegué a los fabricantes y compré un aparato que liofiliza veinte kilos de fruta fresca, las que se convierten en dos kilos de fruta deshidratada, es decir, pierden el noventa por ciento de su agua, pero conservan todas sus proteínas, vitaminas y azúcares”, enfatiza Juan, agregando que su nuevo emprendimiento, al que bautizó como LioElqui, lo tiene más que entusiasmado y que incluso sueña en crear otros productos con esta técnica.

Me imagino que tienes muchas ideas

Es que esta máquina es increíble. De momento, junto a mi hermana María Aída, estamos dedicados a liofilizar las frutas que se producen en mi parcela, es decir, frutillas, damascos y physalis; el resto, las compro. El futuro que tiene esta técnica es espectacular, imagínate que con esto se procesan los alimentos de los astronautas y en Brasil se está liofilizando

“ Mi idea es innovar también con la fruta liofilizada en polvo y encapsularla en *sachet* para aderezar ensaladas, postres o distintos platos”.

el hígado de vacuno para comercializarlo en pequeñas cápsulas como alimento nutricional para niños. Además de la venta de *mix* de frutas, estamos produciendo la fruta liofilizada en pequeños trozos para incorporarla al té. Mi idea es innovar también con la fruta liofilizada en polvo y encapsularla en *sachet* para aderezar ensaladas, postres o distintos platos.

También se podría incorporar a otro tipo de proyectos

¡Claro! Me contactaron unas chicas que elaboran productos cosméticos naturales porque quieren incorporar la fruta liofilizada en las cremas, protectores labiales, exfoliantes, etc. Estamos probando también con la liofilización de las cáscaras de la fruta para esto.

¿Conforme, entonces, con los resultados?

Hemos tenido una muy buena recepción porque es un producto ciento por ciento natural, no tiene aditivos, edulcorantes, saborizantes ni preservantes. Tampoco tiene sellos de advertencia y con una vida útil de más de dos años si se mantienen en ambiente seco. Sin duda, esta es la alimentación del futuro. Si tuviésemos este tipo de industria en nuestros país no se perderían las toneladas de alimentos cuando hay sobreproducción.

Pero esta técnica no sirve para todas las frutas o verduras

Las frutas y verduras que contienen mucha agua no sirven, por ejemplo, la sandía, el melón y el tomate. Probamos con la papaya, pero por su textura no tuvimos buen resultado y la chirimoya se puede liofilizar, pero al comerla produce un amargor que no es agradable al paladar. La verdad es que estamos en constantes pruebas y abriendo caminos, porque no existe mayor experiencia de esto en Chile.

¿Está en tus planes dedicarte solo a tu parcela?

Como odontólogo estoy atendiendo a las nuevas generaciones de mis pacientes. Ellos no me permiten jubilar (se ríe); quizás lo haga en unos cinco años más. Me ofrecieron comprarme el campo con una oferta millonaria, pero lo cierto es que solo quiero disfrutarla. Acá hay mucho trabajo, esfuerzo y dedicación y me encanta llegar a mi parcela, vibro con esto. **T**

