



8 A 10 DE NOVIEMBRE DE 2017  
Paseo Colón 982 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina  
Ministerio de Agroindustria - Microcine



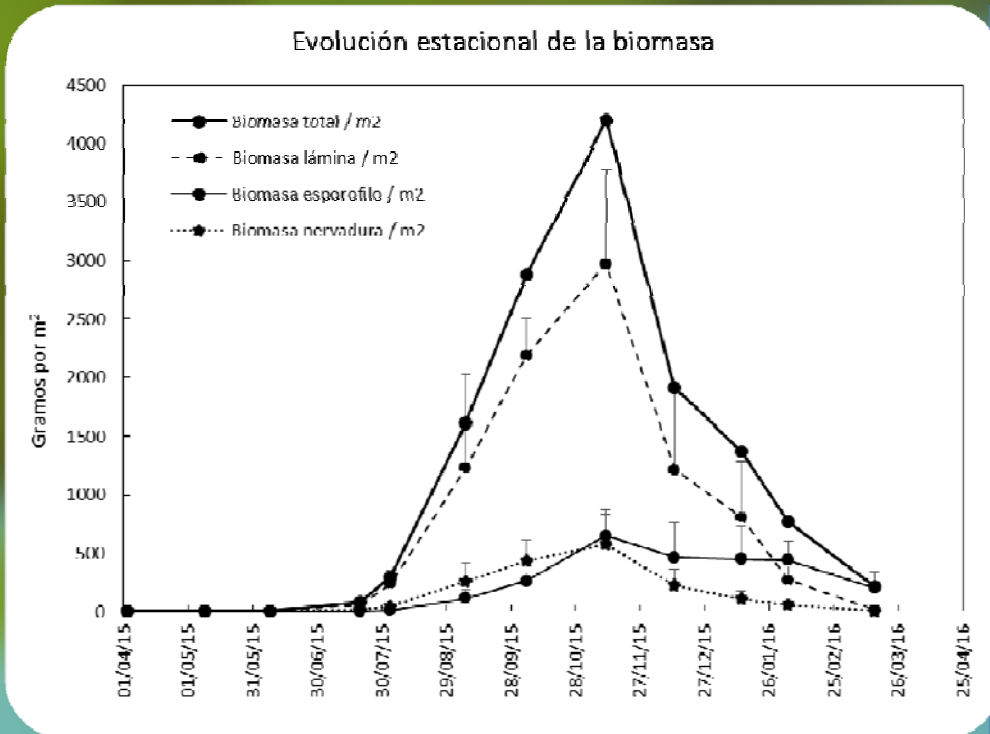
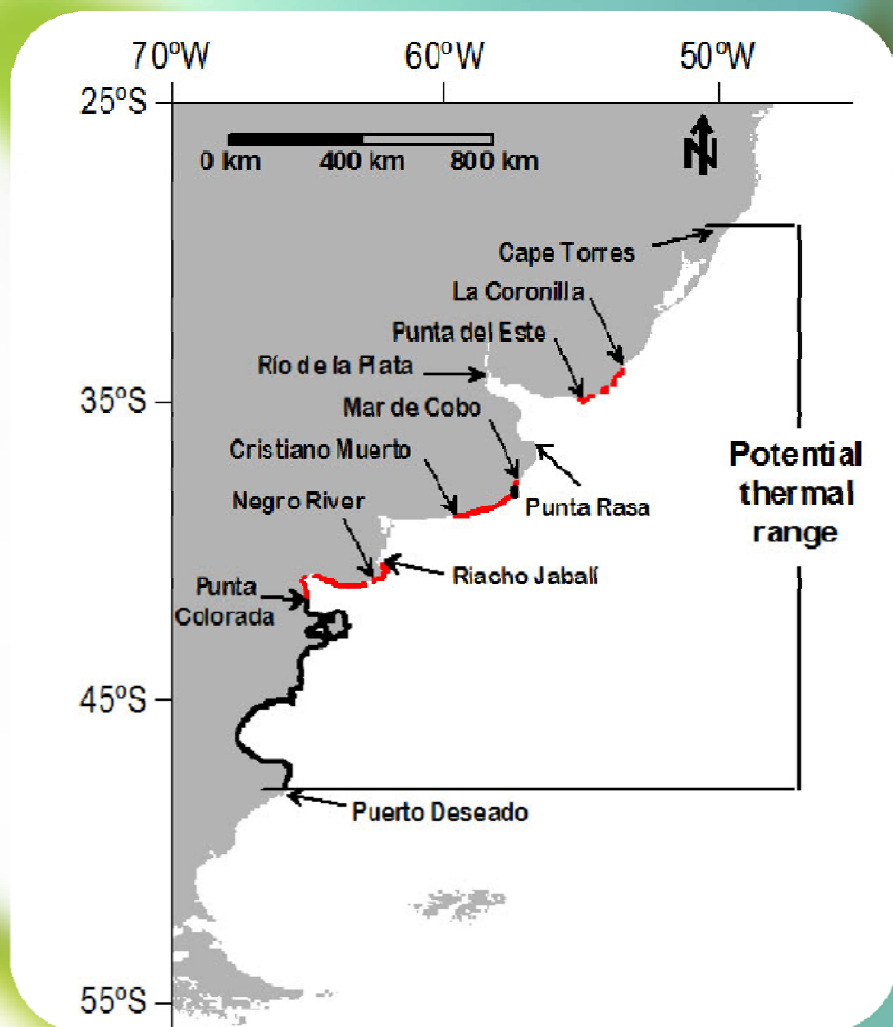
# Wakame: Alga nutritiva con fácil inclusión en alimentación escolar

Solana V., S. Corvalán, F. Dellatorre y C. Castaños

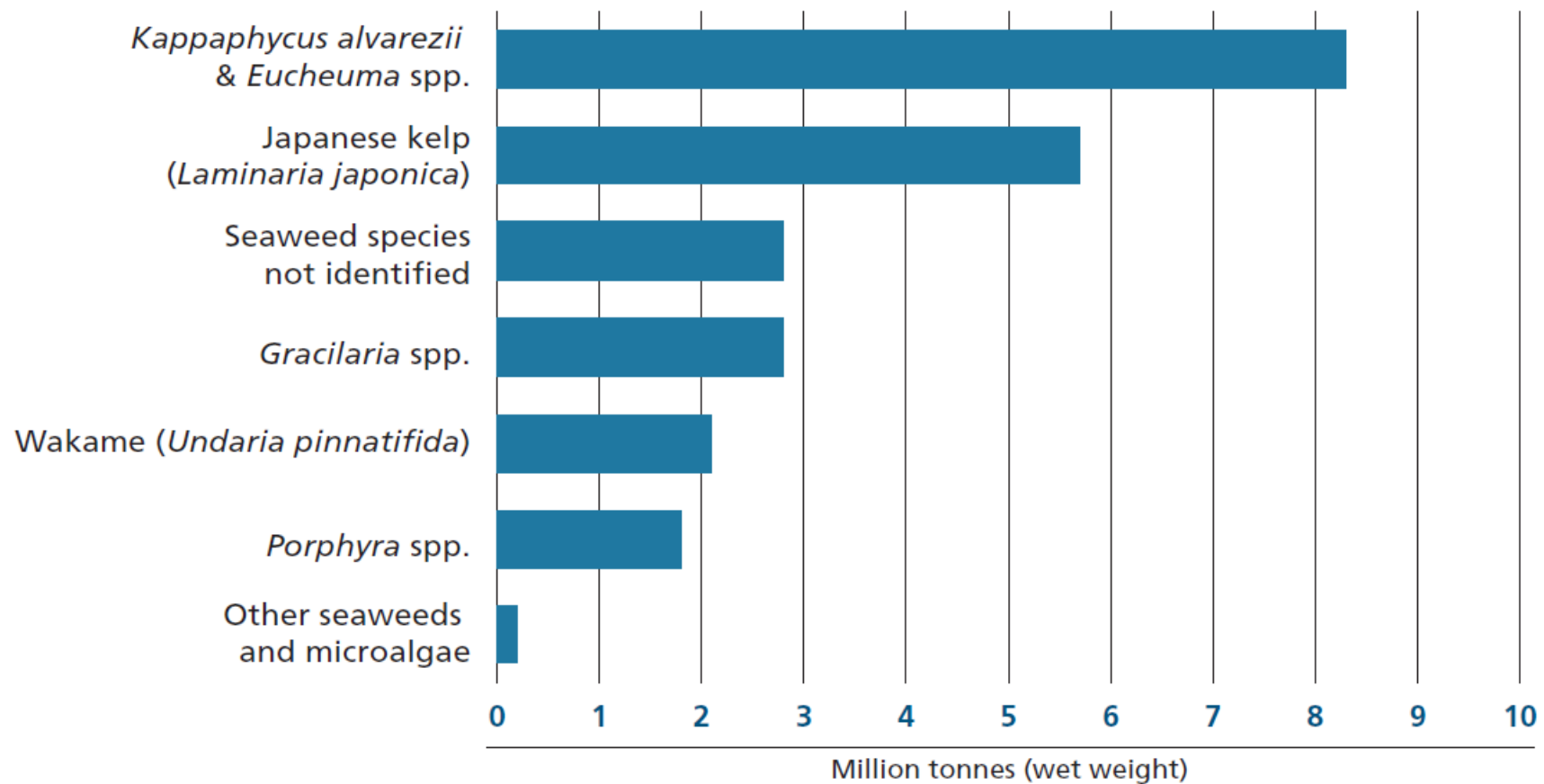
Contacto: [valeriasolana23@gmail.com](mailto:valeriasolana23@gmail.com); [dellatorcnp@gmail.com](mailto:dellatorcnp@gmail.com)

# Praderas de *Undaria pinnatifida*





## World aquaculture production of farmed aquatic algae grouped by nature and intended use, 2012







**Cómo un problema se  
puede transformar en  
una oportunidad?**

**JONO®**



jono

# Primeras pruebas piloto comercial





# DIFICULTADES

## **Legislación pesquera**

Disposición 008/13 Secretaría de Pesca Chubut

## **Legislación Sanitaria**

SENASA Decreto 4238/68. resolución parcial

## **Normativa alimentaria (CAA)**

Artículo 923. Alimentos de algas



# COMERCIALIZACION

- **Escala Local (regionales, herboristerías y mercado gourmet)**
- **Derivados para suplementación dietaria (Nutrikame)**
- **Barras nutritivas (Green Power Bar)**
- **CABA y centros de consumo (requiere escalar producción)**



# Líneas de Investigación y Desarrollo GIDTAP-UTN

- Aprovechamiento Comercial de *Undaria pinnatifida* (*Phaeophyta*, Laminariales), variaciones en los parámetros pesqueros y características nutricionales, sensoriales y sanitarias en función de factores biológicos. PID-UTN 3488TC. Director. F. Dellatorre. Financiamiento: \$105.000.
- Efecto de parámetros de procesamiento y conservación de *wakame* salado sobre la calidad del producto final. PID-UTN 4744. Director: F. Dellatorre. Financiamiento: \$96.000.
- Desarrollo de un secadero modular de escala piloto para la elaboración de alimentos secos en base a algas. Convocatoria PFIP-COFECYT 2016. Director. F. Dellatorre. Financiamiento: \$390.000
- Producción de alimento balanceado para el cultivo de especies acuáticas. PID-UTN 2444. Lic. C Castaños. Financiamiento: \$96.000.

# Características del *Wakame*

- Comida baja en calorías
- Aporta a la dieta: fibras, vitaminas del complejo B y vitamina A; y minerales como Iodo, Calcio, Potasio y Magnesio.
- Contiene compuestos con efectos positivos sobre la salud como ácidos grasos poliinsaturados, fucoidanos (polisacáridos: anticoagulante, antitrombótica, anti-inflamatoria, antitumoral) y fucoxantina (carotenoides: antioxidante).
- Debido a sus propiedades, en Japón, el *Wakame* da origen a productos FOSHU (alimentos para usos específicos de salud).



# Composición proximal

<i>U. pinnotifido</i> 2016		
	<b>% Prom</b>	<b>SD</b>
<b>Humedad</b>	9,00	0,09
<b>Cenizas</b>	29,97	0,13
<b>Lípidos</b>	1,30	0,02
<b>Proteínas</b>	17,00	0,15
<b>C.H. % (por diferencia)</b>	43,00	
<b>Diámetro de partícula (mm)</b>	<800 $\mu\text{m}$	
<b>Densidad aparente (g/cm<sup>3</sup>)</b>	591,67	

Datos Propios, 2017



# Características del Wakame

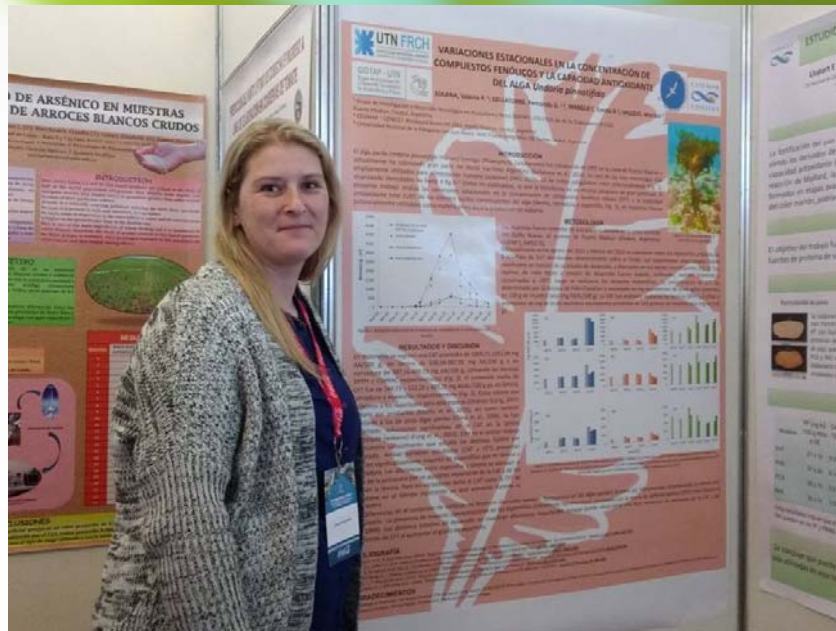
- Manipulación, distribución y almacenamiento con baja complejidad.
- Ductilidad en la incorporación a la dieta alimenticia.





# Actividades de Extensión y Divulgación

## GIDTAP-UTN



**XVI CONGRESO CYTAL®**  
Congreso Argentino de Ciencia  
y Tecnología de Alimentos

**VII SIMCOPE**  
VII SIMPÓSIO DE CONTROLE DE QUALIDADE DO PESCADO  
"Estratégias para aumentar o consumo de pescado"

**SOFILAC**  
Apoyan



# Actividades de Extensión y Divulgación GIDTAP-UTN



*Muchas gracias por su atención*

