



CIDAF

Centro de Investigación y Desarrollo
de Alimentos Funcionales

Facultad de Farmacia
Gran Bretaña 1093
Valparaíso
www.facultadfarmacia.cl
F. 032-2508418



LÍNEAS DE TRABAJO CIDAF:

Evaluación de efectos biológicos de compuestos bioactivos

Ensayos *in vitro* e *in vivo*

Ensayos clínicos

Biomarcadores de acción biológica: impacto en factores de riesgo de ECNT



Diseño, evaluación de alimentos y productos

Diseño y Formulación

Análisis: físicos, químicos, nutricionales, sensoriales, contenido de fitoquímicos, estabilidad

Transferencia Tecnológica y Patentamiento

Certificación y etiquetado de alimentos funcionales

Certificación de propiedades funcionales

Etiquetado nutricional

Mensajes saludables





I + D + i

- FONDEF D01I1069 (2002-2007)

“Diseño y evaluación de alimentos saludables destinados al adulto mayor”

UV - U de Chile - Laboratorios Knop

Productos:

- 3 alimentos funcionales diseñados, formulados, evaluados in vitro e in vivo
- 2 patentes: en trámite
- 1 nueva empresa procesadora de alimentos en la Región (IPAK)
- Sustituto: no hay (salvo PACAM)

Comercialización: (-) Causa: alto costo

Futuro Mejor

ALIMENTO SALUDABLE
CON
FITOESTROGENOS



**Sabor
Pollo**

CONTENIDO NETO **50 g**

Alimento Instantáneo
Bajo en Sodio / Libre Colesterol

Producto en polvo con base a cereales y leguminosas con Fitoestrógenos naturales, fortificado con Vitaminas y Minerales que le ayudarán a Mantenerse saludable.

Ingredientes: Harina de Arroz, Harina de Arvejas, Harina de Trigo, Harina de Soya, Red Clover (*Trifolium pratense*), Verduras deshidratadas: Espinaca, Cebolla, Zanahoria, Apio. Minerales: Calcio, Fósforo, Magnesio, Zinc. Vitaminas: Vitamina A, Vitamina B1, Vitamina B2, Niacina, Vitamina B12, Piridoxina, Vitamina C, Vitamina D, Vitamina E, Acido Fólico. **Aditivos:** Suero de Leche, Aceite de Maravilla, Proteína de Soya, Saborizante Pollo, Antioxidantes permitidos (Oxynex), Maltodextrina.

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 medida rasa o 5 cucharadas soperas colmadas (50 g) de polvo, disolver en agua recién hervida y completar hasta 1 taza (200 mL). Porciones por Envase: 5.

	100 g	Por porción
Energía (kcal)	382	191
Proteínas (g)	14,1	7,05
Grasa Total (g)	4,7	2,35
Hidratos de carbono disponibles (g)	67	33,5
Fibra Dietética (g)	5,7	2,85
Sodio (mg)		
Vitamina A ug ER	400	25%
Vitamina C mg	90	75%
Vitamina D ug	4	40%
Vitamina E mg	59,6	149%
Vitamina B1 mg	0,4	14%
Vitamina B2	0,8	25%
Niacina mg	5	14%
Vitamina B6 mg	2	50%
Acido folic ug	200	50%
Vitamina B12 ug	2	100%
Calcio mg	800	50%
Fosforo mg	618	77%
Magnesio mg	150	25%
Hierro mg	2,7	19%
Zinc mg	6	20%

* % en relación a la dosis diaria recomendada

Fabricado por: IPAK Ltda., Domicilio: Av. Del Trabajador 553, Quilpué

Distribuido por: Homeopatía Alemana Knop Ltda. Naranjal 2119 Quilpué.

Producto de Chile

Res N° 1201 del 07/04/06 de Seremi Salud Región Valparaíso.

"El desarrollo de hipertensión arterial depende de muchos factores. Una dieta baja en Sodio puede reducir el riesgo de desarrollo de hipertensión arterial"

INSTRUCCIONES DE PREPARACION:

- Coloque una taza recién hervida (200 mL) en el un plato hondo
- Espolvoree 5 cucharadas soperas colmadas de Alimento.
- Batiendo con tenedor hasta lograr la consistencia deseada
- Añada sal a gusto.

Conservar en lugar seco y fresco a no más de 25 °C. Una vez abierto consumir antes de 30 días.

LOTE:

VENCE:

I + D + i

- FONDEF D07I1136 (2008-2011)

“Diseño, producción y evaluación de jugos de uvas con propiedades funcionales que contribuyan a la promoción de la salud de la población”

UV - PUCV - Vinícola Santa Rosa

Productos esperados:

- 3 jugos de uvas:

- { 1 saludable (estandarizado)
- { 2 funcionales (altos en polifenoles, + prebióticos)

- Evaluación *in vitro*, *in vivo*, clínica, aceptabilidad

- Comercialización, TT, patentamiento

- Sustituto: 1 producto, no funcional



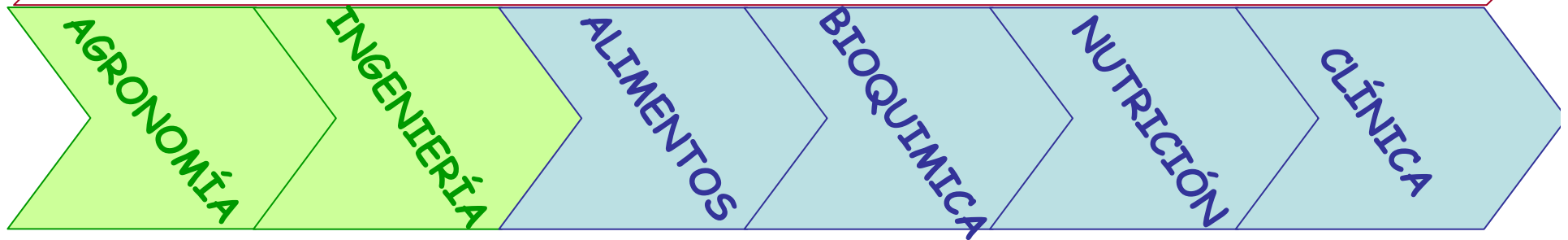
LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- * Diseño de jugos de uva funcionales ricos en antioxidantes
- * Obtención de productos de panificación para necesidades específicas
- * Diseño y evaluación de alimentos funcionales que induzcan una baja respuesta glicémica y alta saciedad (insulina-grelina)
- * Evaluación clínica de propiedades saludables de alimentos funcionales en voluntarios mediante biomarcadores de efecto (reducción riesgo ECV)
- * Efectos de isoflavonas sobre proliferación y muerte celular, estado del ciclo celular y capacidad tumorigénica en líneas celulares de cáncer
- * Determinación de indicadores de estrés oxidativo en cél endoteliales humanas sometidas a alta glucosa. Efecto de antioxidantes
- * Ensayos in vitro e in vivo, crecimiento y desarrollo fetal, embriogénesis, mutagénesis. Modelo diabetes gestacional.
- * Biodisponibilidad de fitoquímicos bioactivos
- * Propiedades funcionales de la quínoa (red)
- * Acidos grasos omega 3 en desarrollo neuronal y capacidad cognitiva en niños - aspectos conductuales
- * Diseño y evaluación de alimentos para beneficiarias de Programas Nacionales de Alimentación Complementaria



CENTRO REGIONAL DE ESTUDIOS DE ALIMENTOS SALUDABLES

GESTIÓN CIENTÍFICA TECNOLÓGICA



SEGURIDAD
AGRO
ALIMENTARIA

INOCUIDAD

TRAZABILIDAD

CERTIFICACIÓN



PREVENCIÓN
DE
ENFERMEDADES



PRODUCTO
SALUDABLE /
FUNCIONAL

CERTIFICACIÓN