

## Formulación de un nuevo producto alimenticio CHIAME a base de semillas con alto aporte de valor nutricional

Hans Karl Janz<sup>1</sup>, Darius Kehler<sup>2</sup>, Carlos Tahin<sup>3</sup>, Carlos Blanco<sup>4</sup>, Daniel Wiens<sup>5</sup>, Sachio Kanazawa<sup>6</sup>  
 hkjanz@alpaca.com<sup>1</sup>, darius.kehler@alpaca.com<sup>2</sup>, proyectos@alpaca.com<sup>3</sup>, cblanco@alpaca.com<sup>4</sup>,  
 dwiens@alpaca.com<sup>5</sup>, asesoria@kanazawaeas.com<sup>6</sup>  
 Alemán Paraguayo Canadiense S.A. (ALPACASA)

PROGRAMA PROINNOVA – CONVOCATORIA 2020 – CÓDIGO DE PROYECTO DETE20-105

### RESUMEN

El proyecto DETE20-105 tiene como objetivo desarrollar CHIAME, un innovador producto alimenticio a base de semillas trituradas de sésamo tostado y chía. Para lograrlo, se trabajó en estandarizar el producto y sus variantes, tanto dulces como saladas, y se fortaleció el laboratorio con la adquisición de equipos y materiales. Se logró registrar la marca CHIAME a nivel nacional e internacional en Paraguay, Estados Unidos y Europa. Los resultados fueron muy positivos, con una aceptación sólida en el mercado internacional y la elaboración exitosa de las variantes de CHIAME. Además, la remodelación y mejora del laboratorio proporcionaron una base sólida para futuros desarrollos. Este proyecto ha sentado las bases para el éxito continuo de CHIAME en el mercado global de alimentos.

### INTRODUCCIÓN

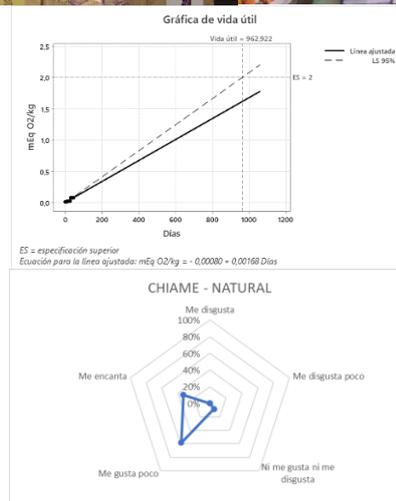
El sésamo y la chía son semillas consideradas como superalimentos debido a su aporte nutricional. La combinación de estas genera un conjunto interesante en cuanto a calidad sensorial y un importante aumento en la calidad nutricional. Por lo tanto, este proyecto se centra en abordar la creciente demanda de productos alimenticios saludables y versátiles mediante el desarrollo y estandarización del producto CHIAME, elaborado a partir de semillas trituradas de sésamo tostado y chía. El problema que enfrentamos es la falta de opciones que combinen nutrición y sabor de manera efectiva. CHIAME proporciona una solución única al fusionar dos ingredientes altamente nutritivos en una forma triturada lista para usar, lo que refleja un grado de innovación significativo. Además, el registro de la marca CHIAME a nivel internacional y la expansión en mercados globales demuestran un enfoque innovador en la promoción de alimentos saludables. Esta iniciativa busca satisfacer las necesidades de los consumidores conscientes de la salud y brindar una alternativa culinaria única en la industria alimentaria.

### MATERIALES Y MÉTODOS

Se emplearon semillas de sésamo y chía naturales. Para los ensayos de tostado se adquirió un tostador Hosny Homany Industries y para las pruebas de molienda se empleó un molino marca El Antiguo. Se tomó en cuenta criterios de molienda como la granulometría, la temperatura y el tiempo. Para las pruebas sensoriales se realizaron mediante técnicas descriptivas y de aceptabilidad (hedónicas). Los análisis fisicoquímicos y microbiológicos se realizaron en laboratorios tercerizados.

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Se desarrolló el producto CHIAME y sus diferentes variantes, que fueron presentados en ferias internacionales. Los mismos tuvieron buena aceptabilidad sensorial por parte de los consumidores. A continuación, se presentan algunas imágenes y gráficos del desarrollo del proyecto:



### CONCLUSIONES

El proyecto de desarrollo del producto alimenticio CHIAME, basado en semillas trituradas de sésamo tostado y chía, ha demostrado ser una iniciativa innovadora y prometedora. Al abordar la creciente demanda de alimentos saludables y versátiles, CHIAME ofrece una solución única que combina la nutrición con el sabor y la comodidad. A través de la estandarización del producto, la adquisición de equipos y la expansión de la marca a nivel nacional e internacional, hemos establecido una base sólida para su éxito continuo en el mercado global de alimentos.

### REFERENCIAS

Cisternas, Camila; Farías, Camila; Muñoz, Loreto; Morales, Gladys & Valenzuela, Rodrigo. (2022). Composición química, características nutricionales y beneficios asociados al consumo de chía (Salvia hispanica L.). Revista chilena de nutrición, 49(5), 625-636. <https://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182022000600625>.  
 Gómez, V., & Nader-Macías, F. (2012). Productos elaborados con semillas de chía y sésamo: composición química, aceptabilidad, satisfacción y conocimiento sobre sus propiedades nutricionales. Actualización en nutrición, 13(4), 250-26.

