

La extraen del nopal, la planta que produce tunas

# Venden súper fibra de cactus para agregársela a las comidas

JOAQUÍN RIVEROS

Una cucharada de polvo de nopal, el nuevo producto natural que elabora la empresa chilena Becactus, tiene la fibra equivalente de una taza de avena, el hierro de dos tazas de espinacas, el potasio de medio plátano, el magnesio de 30 almendras y el calcio de tres cuartos de un vaso de leche. Esas son algunas de las propiedades del producto elaborado por la empresa a partir de los tallos del nopal, cactus que en Chile se conoce por producir las tunas, pero que en países como México se usa en jugos, ensaladas, guisos y otro tipo de preparaciones.

Es una de los pocos vegetales que tiene fibra soluble en agua, lo que lo transforma en un gran aliado contra la obesidad.

Victor Beya, junto a su madre, Marilyn Marshall, supieron de las propiedades de la planta de origen mexicano y decidieron iniciar un emprendimiento para aprovechar sus propiedades. Para ello plantaron dos hectáreas en Litueche, en el secano costero de la Región de O'Higgins, en terrenos con muy escasa pluviosidad, suelos erosionados y de baja fertilidad. "Es una tierra de condiciones bastante extremas, donde no es fácil cultivar, pero el cactus es ideal, porque requiere muy poca agua", cuenta Beya.

Con ese pie forzado, optaron por el nopal, pero le dieron una vuelta de tuerca. "En Chile sólo se cultiva para las tunas, pero nosotros quisimos aprovecharlo tanto para su uso en verde, como para la elaboración del producto en polvo, y así aprovechar sus tremendas propiedades saludables", explica Beya.

"El uso para tunas es excluyente con el que nosotros le damos, porque las tunas crecen en las paletas del cactus y esas paletas son las que nosotros cortamos, tanto para usarlo fresco como en polvo", agrega Beya.

El proceso parte con la cosecha, que va entre septiembre y abril. "Se recolectan los nopales, se lavan, se les sacan las espinas, se trozan y luego se



Victor Beya junto a su madre, Marilyn Marshall, en la plantación de Litueche.

deshidratán a baja temperatura para conservar sus propiedades. Una vez secos, se muelen", explica Beya.

En la investigación para obtener el producto, la empresa fue apoyada por un fondo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA). "Investigamos el momento ideal de la cosecha para que la planta no perdiera sus cualidades y la dosificación del polvo en diferentes matrices alimentarias como jugos, tortillas y sopas", cuenta Beya.

"Este producto desarrolla un mercado innovador y responde a la demanda cada vez más creciente de alimentos con propiedades funcionales", señala Álvaro Eyzaguirre, director ejecutivo de FIA.

El nopal ha ido sumando distinciones como alimento. El World Wildlife Fund (WWF) lo nominó entre los 50 alimentos del futuro, al igual que la FAO.

Carmen Sáenz, académica de la facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile, asesoró a la empresa en el desarrollo del producto. Como coordinadora general de la red de cactáceas de la FAO, conoce bien el nopal. "Es una especie de mucho valor, primero porque es de zonas áridas, un punto clave, porque resiste la sequía que hoy azota al mundo, lo que le da un gran valor como recurso frente al cambio climático. Además, el nopal tiene fibra soluble en agua, y son muy pocas

las especies que tienen cantidad notable de este tipo de fibra. Una puede comer lechugas o acelgas, pero ahí la fibra soluble es casi nada. En el nopal, en cambio, la hay en abundancia. Posee un mucílago, una especie de babita que tiene gran capacidad de absorción de agua, entonces hincha el intestino y produce saciedad, con lo que se come menos. Otro punto notable es el de los minerales, entre ellos el calcio, del cual es una gran fuente", señala.

La fibra en polvo se vende en tres presentaciones de 50, 125 y 300 gramos, a \$4.500, \$10.000 y \$25.000, respectivamente. Esta disponible en tiendas de productos naturales y en la web Luki (<https://bit.ly/2DfeB8q>).

## Se puede sacar plata en el cajero automático sin tarjeta

Varias gracias tiene la cuenta vista FAN que lanzó este lunes el Banco de Chile y que busca la inclusión financiera de las personas: la puede abrir digitalmente o en forma presencial cualquiera que tenga más de 18 años; con ella se pueden realizar compras nacionales e internacionales por internet; suscribirse a servicios como Uber, Netflix y Spotify y retirar dinero de cajeros automáticos de la red Banco de Chile sin necesidad de contar con una tarjeta física. ¿Cómo se gira sin el plástico? "Con RedGiro de Banco de Chile. Puedes generarlo desde Banco en Línea o desde la app Mi Banco. Luego, debes acercarte a un cajero automático de Banco de Chile y seleccionar la opción RedGiro, ingresa el número identificador y la clave para obtener tu dinero", Rodrigo Devia, gerente de Transformación Digital de Banco de Chile.



DAVID ALARCON

## Mire esto si busca plata para su prototipo o idea de negocio

A partir de este miércoles y hasta el 23 de septiembre se encuentran abiertas a nivel nacional las postulaciones al programa Semilla Inicia de Corfo, que busca apoyar emprendimientos innovadores que cuenten con un prototipo de su producto o servicio, o una idea de implementación ágil y rápida. Para postular a esta iniciativa, es necesario ser persona natural mayor de 18 años o persona jurídica sin ventas y con máximo 18 meses de iniciación de actividades en SII. El programa entrega un financiamiento de hasta el 75% del costo total del proyecto, con tope de \$15.000.000 para los emprendimientos que, en un plazo de 10 meses, logren sus primeras ventas Postulaciones en (<https://bit.ly/3hxAqQJ>).