



GEL COAT es una cobertura comestible obtenida a partir de desechos de la industria salmonera, cuya aplicación permite extender la vida útil de alimentos proteicos sin cambios organolépticos



NOMBRE TECNOLOGÍA: GEL-COAT

TRL: 6

ÁREA: Alimentos

EQUIPO QUE CONFORMA LA EBCT:



Javier Enrione, MSc. PhD
Biociencias (Ciencias de Alimentos) y Negocios de la Universidad de Nottingham, Director Bioprel Lab.



Paulo Díaz, PhD en Ciencia y Tecnología de Alimentos, USACH, Co-Director de Bioprel Lab.



Ronald Skewes, Ingeniero de procesos, Lab manager Uandes.



Francisco Alvarado, Msc. Ingeniero industrial químico, UC. CEO de la spin off Gel-X Food.



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA VINCULADA:

Universidad de los Andes



PROBLEMA:

La exportación de filete de salmón fresco enfrenta grandes desafíos debido a los largos tiempos de transporte, que pueden variar entre algunas horas y más de 10 días. La logística asociada a la distribución en el retail también afecta la vida útil del producto, siendo esta última de sólo 15 a 18 días debido a que se envía en cajas de poliestireno con hielo. Esta corta duración impacta negativamente en la calidad y el precio final del alimento proteico, limitando la flexibilidad de la cadena de suministro y aumentando el riesgo de pérdidas.

SOLUCIÓN:

GEL - X Food, desarrolla Gel-Coat, un recubrimiento comestible de un biomaterial extraído y modificado desde piel salmón que extiende la vida útil de alimentos proteicos frescos, especialmente carnes de pescado, pollo, pavo, bovino y porcino. Aplicado por aspersión, mantiene la frescura durante el transporte, la distribución y exhibición en góndola, sin alterar el sabor, apariencia o aroma del producto. Retrasa el crecimiento microbiano y conserva la humedad, asegurando que los alimentos lleguen en condiciones óptimas.

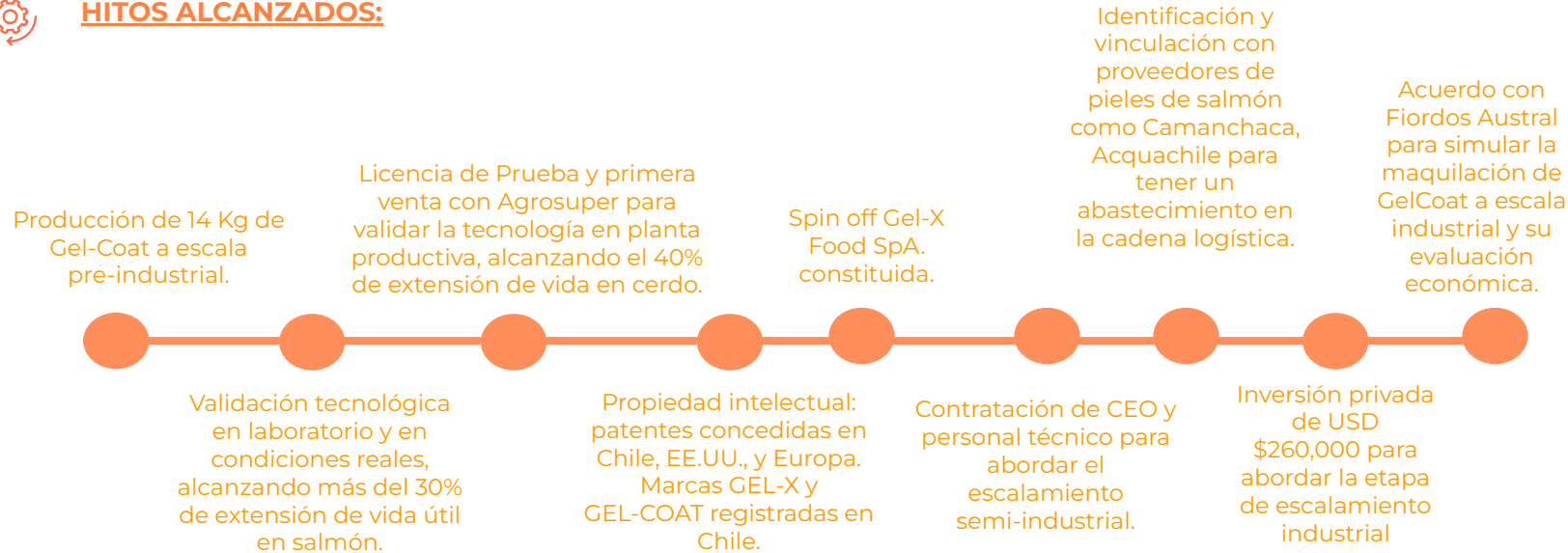


APLICACIÓN:

GEL-COAT es un recubrimiento comestible que se adhiere estructuralmente a la superficie del producto después de su aplicación por aspersión mediante un proceso de entrecruzamiento con un fotoiniciador considerado GRAS por la FDA y su exposición a luz en espectro visible.



HITOS ALCANZADOS:



MODELO DE NEGOCIOS:

El modelo de negocios consiste en una licencia de la Universidad de los Andes a la Spin off GEL-X Food, y esta última produce GEL-COAT, y lo comercializa a la industria alimentaria.

PRÓXIMO PASOS:

1. Empaquetar y certificar el producto tecnológico de Gel-coat.
2. Escalar la producción de Gel-Coat a nivel industrial de manera continua en planta Co-Factory.
3. Validar la aplicación de Gel-coat producido a escala industrial en planta de filetes de salmón y otras matrices cárnicas.
4. Generar acuerdo con proveedor de pieles de salmón para la etapa de escalamiento productivo.
5. Cierre de la ronda de inversión de USD \$500.000 con fondos de inversión privada para abordar el escalamiento industrial de GEL-COAT.

IMPACTO PAÍS:

ODS 12: Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles.



i Para más información ¡escríbenos! a contacto@hubtec.cl o visita www.hubtec.cl