



BOLSOLUTION es un material compostable para empaques de carnes frescas que extiende su vida útil en un 30% gracias a su combinación de biopolímeros y compuestos antimicrobianos naturales



NOMBRE STARTUP: FishExtend SpA

TRL: 3

ÁREA: Packaging, Alimentos

EQUIPO QUE CONFORMA LA STARTUP:



Loreto Valenzuela

Decana de la Facultad de Ingeniería PUC. PhD especialista en polímeros y biomateriales. Fundadora de FishExtend.



Ricardo Pérez

PhD experto en ingredientes naturales y optimización de procesos. Co-Fundador FishExtend.



Wendy Franco

Ingeniero en Alimentos, PHD en Food Science, experta en microbiología de alimentos, Co-Fundadora y FishExtend.



Javiera Riveros

Ingeniería Civil Industrial con mención en Ingeniería Química.



Cristóbal Concha

Ingeniero en Biotecnología, Gerente General de FishExtend.



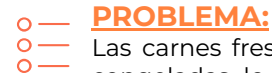
Arturo Alba

Ingeniero en Biotecnología.



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA VINCULADA:

Pontificia Universidad Católica de Chile.



PROBLEMA:

Las carnes frescas son un producto de mayor calidad sensorial en comparación con las carnes congeladas, lo que les otorga un mayor valor comercial. Sin embargo, su corta vida útil limita su llegada a destinos de alto interés comercial debido a la distancia. Además, el producto fresco es altamente susceptible a la descomposición durante la cadena de transporte, lo que genera importantes pérdidas económicas y un desperdicio alimentario que puede alcanzar hasta el 20% de la carne. Adicionalmente, la industria de las carnes enfrenta el desafío del impacto ambiental derivado de la acumulación de empaques plásticos, que contribuyen al cambio climático.

SOLUCIÓN:

BOLSOLUTION es un empaque flexible biodegradable apto para estar en contacto con alimentos, y que además extiende la vida útil de las carnes frescas en un 30%, sin afectar sus propiedades sensoriales. Utiliza polímeros y compuestos antimicrobianos de origen natural, mejorando la eficiencia del empaque y reduciendo el impacto ambiental.



APLICACIÓN:

Empaque para carnes frescas como cerdo, pollo, pavo, salmón, entre otros.



HITOS ALCANZADOS:

Desarrollo y caracterización de prototipos de empaque, evaluación de biodegradación y compostabilidad, y selección de compuestos bioactivos.

Mercado definido, seleccionando producto cárnico según interés comercial.

Desarrollo preliminar de estrategia de protección de PI (2023).



Compuestos bioactivos probados en los principales microorganismos que afectan la vida útil en carnes.

Validación del problem-solution-fit con empresas cárnicas y de plásticos, y estudio del modelo de negocios.

MODELO DE NEGOCIOS:

El modelo de negocio de BOLSOLUTION incluye la licencia de la tecnología desde la Universidad y Fundación Copec UC a FishExtend SpA, quien llevará a cabo la fabricación a través de una maquila o socio comercial para venta de pellet o masterbatch a empresas de packaging de alimentos. Éstos a su vez venden a empresas que envasan carnes frescas como productores de carne, supermercados y distribuidores.

PRÓXIMO PASOS:

1. Desarrollo y caracterización de prototipos de empaque, evaluación de biodegradación y compostabilidad, y selección de compuestos bioactivos.
2. Compuestos bioactivos probados en los principales microorganismos que afectan la vida útil en carnes.
3. Mercado definido, seleccionando producto cárnico según interés comercial.
4. Validación del problem-solution-fit con empresas cárnicas y de plásticos, y estudio del modelo de negocios.
5. Desarrollo preliminar de estrategia de protección de PI (2023).

IMPACTO PAÍS:

BOLSOLUTION contribuye a cuatro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):

ODS 9: Industria, Innovación e Infraestructura.
 ODS 12: Producción y Consumo Responsables.
 ODS 13: Acción por el Clima.
 ODS 14: Vida submarina: protección de la polución por plásticos.



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