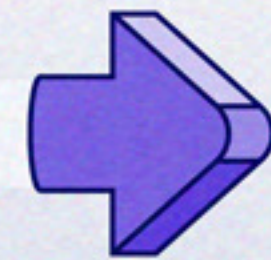


Asómbrate con las propiedades del **Cochayuyo** (alga marrón)

6 beneficios que podrían interesarte



¿Sabías Qué?



Se usan **diferentes técnicas de secado** antes de extraer los distintos fitoquímicos empleados en fármacos, cosméticos y tratamientos de salud.



El secado se usa para **remover la humedad hasta obtener un producto seco**, y así conservar los alimentos por más tiempo.

Todas las técnicas de secado entregaron altas concentraciones de grasas, destacándose la presencia de ácidos esenciales (ac. linoléico, linolénico y araquidónico), aunque el **Secado por Infrarrojo** y la **Liofilización** muestran contenidos de lípidos algo más bajo.

VITAMINAS

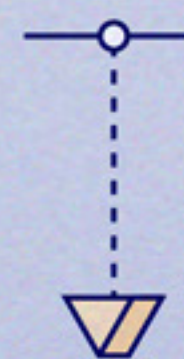
El secado por **convección mantuvo** de mejor manera las **vitaminas E y C**.



Son nutrientes esenciales para el organismo; unas solubles en agua (vit.C) y otras en grasa (vit.E)

AMINOÁCIDOS

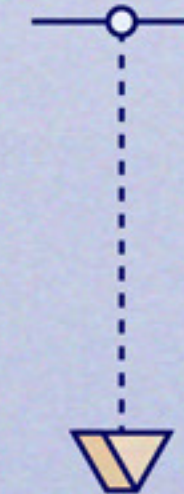
El **Secado solar** y la **Liofilización** mantuvieron un mayor contenido de aminoácidos en el cochayuyo deshidratado.



Existen 20 aminoácidos naturales formando las proteínas (9 son esenciales).

ANTIOXIDANTE

El **Cochayuyo** tiene una mayor actividad antioxidante con el **secado solar** y **secado convectivo**.



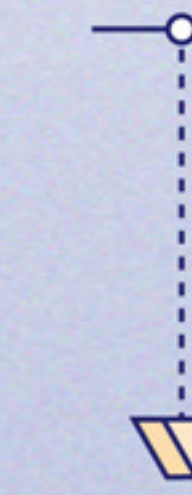
Son sustancias que retrasan o previenen el daño a las células.

LÍPIDOS

Principal reserva energética, además de proteger los órganos del cuerpo.

MINERALES

La **liofilización** mantiene el mayor contenido de minerales (Cobre, Hierro, Manganeso y Zinc).



Son nutrientes esenciales para el organismo.

POTENCIAL ANTIDIABÉTICO

El **Cochayuyo** tiene alta actividad antidiabética, donde los mejores métodos de secado fueron la **liofilización, el convectivo y el solar**.



Estos compuestos inhiben la formación de glucosa (azúcar) en la sangre.



Oficina de Divulgación y Difusión de la Ciencia y la Tecnología

UNIVERSIDAD DE LA SERENA CHILE

Fuente: IE. Uribe, C. M. Pardo-Orellana, A. Vega-Gálvez, K. S. Ah-Hen, A. Pastén, V. García & S. P. Aubourg (2020) Effect of drying methods on bioactive compounds, nutritional, antioxidant, and antidiabetic potential of brown alga Durvillaea antarctica, Drying Technology, 38:14, 1915-1928, DOI: 10.1080/07373937.2019.1679830. FONDECYT 1160597.