



octubre 2022 | www.indualimentos.cl

Ingredientes | Procesos | Innovación | Tecnología | Packaging | Logística | Investigación



SNACKS, CHIPS Y BARRITAS FITNESS

FRAUDE ALIMENTARIO
Desafíos y capacidades
en Chile

INGENIERÍA GENÉTICA
Interés creciente en la
generación de productos

ACRILAMIDA
Una sustancia con riesgos
de desarrollar cáncer



Manuel Palma -P&M Foods-

PREMEZCLAS SALUDABLES PARA VIVIR MEJOR

Partió como médico veterinario, pero se dio cuenta de que lo suyo eran las personas y mejorar su calidad de vida a través de la alimentación. Hoy, como Doctor en Nutrición y Alimentos y Máster en Ciencias, Manuel Palma (41), ha desarrollado a través del emprendimiento que tiene junto a su hermana Patricia, P&M Foods, premezclas saludables de alimentos de consumo habitual, fáciles de preparar, con una formulación diferente y nutritiva. Tan solo este año desarrolló un pan de arroz sin gluten y vegano, a cuya mezcla solo se le debe agregar agua y aceite para su elaboración, el cual fue premiado por Transforma Alimentos como una de las 50 mejores innovaciones de 2022.

“Es un producto que tiene mucha proteína. O sea, en una porción de consumo de 80 gramos tiene casi 14 gramos de proteína. Entonces ya desde ese punto de vista, es un alimento que va a saciar”, afirma el oriundo de Chillán, quien recientemente estuvo en Boston, luego de que P&M Foods fuera una de las 15 *startups* chilenas seleccionadas para el programa ChileMass Emprende. “Combinamos cereales, como el arroz, incorporándoles legumbres. Entonces de esa forma entregamos una proteína que es mucho más completa que el ocupar solamente una materia prima vegetal”, agrega.

A esto se suma el alto aporte de fibra dietaria que posee: “Este pan tiene una relación de fibra insoluble y soluble de 4 es a 1, que es lo que nosotros debiésemos consumir de forma normal” afirma. Algo que no es habitual, según dice, en los panes disponibles hoy en el mercado, pese a lo relevante de esta combinación, ya que la fibra soluble contribuye al efecto saciante, mientras que la insoluble ayuda a mejorar el

tránsito digestivo. Como resultado, declara, lograron bajar el índice glicémico del producto, siendo, por tanto, apto también para diabéticos.

Comida para sanar

Cuando partieron en octubre de 2019, Manuel venía de trabajar durante algunos años en investigación en la industria de alimentos: “Me di cuenta de que en realidad muchas de las cosas que se hacen a nivel de laboratorio nunca llegan a mercado”, admite. Fue ahí que comprendió, afirma, la necesidad de hacer un cambio importante a nivel de alimentación de las personas y de desarrollar propuestas que generaran beneficios puntuales en la salud.





En una primera etapa, junto a su hermana realizaron un análisis que fue clave: “Identificamos cuáles eran los problemas que no estaban siendo bien abordados a nivel de población, que son principalmente algunos tipos de enfermedades como diabetes, o enfermedad cardiovascular”, señala, tras lo cual se dedicaron a trabajar en la generación de alimentos que quitaran el hambre y ayudaran a comer mejor.

De ahí en adelante fueron lanzando al mercado premezclas para elaborar *brownies*, *muffins*, hamburguesas y *pizzas*, formando un catálogo *Plant Based* que, a través de la inteligencia de datos, permitía cubrir de manera completa y balanceada los requerimientos nutricionales de las personas. La idea, según él, era que la gente siguiera consumiendo la comida habitual, pero con una nueva fórmula que tuviera una buena combinación de proteínas, carbohidratos y materia grasa. “Por eso partimos trabajando con harinas de legumbres a las que agregamos fibra die-

taria y otro tipo de componentes que nos benefician”, reconoce.

Futuro prometedor

Luego de ser uno de los tres finalistas en el *Future Food Tech Innovation Challenge* de Roquette en 2021, concurso internacional en el que participaron más de 100 empresas de todo el mundo, P&M Foods comenzó a resonar más en el mercado, y hoy vende en promedio, entre distintos productos (a los que se han ido sumando bebidas proteicas y, este año, además del pan de arroz, uno de linaza con coco, y dos productos keto), 1,5 toneladas al mes. Lo hace principalmente a todo Chile a través de su *e-commerce*, y en tiendas de especialidad y supermercados, además de vender en Amazon Estados Unidos y Amazon Canadá.

A principios de este año, comenzó a cambiar el *packaging* de sus productos a unos que fueran 100% reciclables e hizo una alianza con TodosReciclamos

para hacer compensación ambiental de sus empaques: “Nuestro impacto ambiental desde el punto de vista del envase es 0”, asegura. Para P&M Foods esto es fundamental: “El tema de compromiso medioambiental no lo vemos como darle mayor valor al producto. Es nuestra obligación como empresa”, declara.

A corto plazo, Manuel espera ingresar a más supermercados y a más puntos de venta en Estados Unidos. Ahora está en proceso de construir una nueva planta de mayor capacidad productiva en Macul y comprar maquinaria, con el objeto de obtener certificaciones de calidad internacional, que se sumarían a las que ya tienen en la actualidad (cuentan con el sello Coacel –Corporación de Apoyo al Celíaco–, y el V-Label o vegano). “Con estas certificaciones internacionales se me facilita el ingreso a nuevos canales de venta, llámese farmacias, hospitales, [...] y la entrada a otros mercados en el mundo”, afirma.

Todo este proceso, sostiene, ha sido adrenalínico, con altos y bajos, aunque reconoce que el aprendizaje que ha obtenido ha sido único. Clave, en ese sentido, ha sido la constancia: “No significa que vas a tener éxito ni nada por el estilo, pero las probabilidades de éxito incrementan constantemente si tú sigues esforzándote en ir viendo cómo lograr tracción con tu producto”, señala. Por eso cuando las cosas estuvieron cuesta arriba no se rindió. Y ahora puede hacer la diferencia. **IA**