



Contexto del Problema:

Según cifras de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), cada año en el mundo se recogen unos 25 millones de toneladas de algas marinas. Si bien se utilizan también en la industria de la cosmética y los fertilizantes, su mayor protagonismo es en la industria gastronómica, en forma de snacks, galletas o harinas, dado que son una importante fuente de minerales, fibra, antioxidantes y proteínas de alta calidad, además de aportar muy bajos niveles de grasa.

Chile tiene una oferta de productos marinos enorme. En los miles de kilómetros de mar con los que cuenta el país, uno de los productos que más abunda son las algas, pero con suerte las consumimos un par de veces al año.

Por el bajo consumo de yodo y vitaminas asociadas a las algas como el Ulte, la población padece enfermedades como la anemia y enfermedades asociada a la tiroides dentro de un 20%

Punto Clave:

Las empresas de alimentos no generan una ofertas de productos alimenticios donde no promueven el consumo de algas autóctonas en diferentes formatos entre ellos los que contribuyen en cargas significativas de nutrientes como la vitaminas y el yodo.



Oportunidad detectada:

Nace por la necesidad de marcar la diferencia entre el mercado de los aderezos con la innovación de crear un aderezo con ULTE pionera en el sector de consumo.

Considerando los beneficios para la salud de las algas marinas son múltiples. Son buenas para cuidar los huesos y los dientes, tienen propiedades antiinflamatorias, ayudan a mantener la salud cardiovascular, previenen la anemia, facilitan la digestión y son diuréticas.



Aderezo ULTE

Idea de Solución:

Generar una alternativa saludable en el momento de escoger un aderezo, es esencial para el público ya que tendrán la opción de escoger de como será su dieta alimenticia tanto propia como de su familia.

Testeo:

Durante la presentaciones de invitaciones de varias entidades gubernamentales como no gubernamentales las retroalimentaciones recibidas apuntan a mejorar la textura del aderezo y las combinaciones de los sazones de este.



Equipo
X-FORCE