



diciembre 2022 | [www.indualimentos.cl](http://www.indualimentos.cl)

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



# LABORATORIOS DE ANÁLISIS

ALIMENTOS GENÉTICAMENTE  
MODIFICADOS  
Herramientas y legislación

ÓXIDO DE ETILENO  
La UE concretará los límites  
en los aditivos alimentarios

CONTAMINACIÓN POR  
PATÓGENOS AMBIENTALES  
"Convivir con el enemigo"

## SILA: La herramienta web de ACHIPIA

enfocada a los laboratorios del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria



La Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA, tiene varias herramientas en su área de Evaluación de Riesgos Alimentarios que interactúan bajo una lógica de análisis del riesgo, entre ellas está, RIAL1, PAR2, Infobic, PNLs3 y el SILA, Sistema Integrado de Laboratorios de Alimentos (sila.achipia.gob.cl), que está enfocado principalmente hacia los laboratorios del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria (SNICA). Su principal propósito es apoyar a la gestión de riesgos alimentarios, poniendo a disposición del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria información técnica y actualizada de los laboratorios de Chile, relacionados con alimentos, aguas y envases, así como asistir a los laboratorios en cuanto a capacitación sobre normas, metodologías analíticas u otros temas que sean de interés para apoyar la gestión de estos.

En palabras simples y concretas, SILA es una plataforma web que contiene la capacidad analítica de los laboratorios públicos, privados, universitarios y control interno presentes en Chile, que realizan análisis a todo lo concerniente a los alimentos. De cada uno de estos laboratorios, la plataforma cuenta con información de contacto del laboratorio, así como técnica de los ensayos, matrices, estado de acreditación, organismo de acreditación y referencia normativa. Independientemente del estado de acreditación, cualquier laboratorio de análisis puede integrarse a SILA.

Durante el 2018 se inició un proceso de modernización de la plataforma, con un nuevo lenguaje de programación que cuenta con inteligencia artificial y aprende de las búsquedas realizadas por los usuarios. Se le incorporó un buscador parecido a Google, botones de búsqueda rápida por tema, un mapa y gráfico interactivo. Desde fines del 2019, con la plataforma mejorada en estructura, navegación, diseño y legibilidad la experiencia usuaria ahora es más cómoda, rápida, eficiente y entretenida. Actualmente SILA tiene la información de 165 laboratorios.

## Edeltec lanza el Flavorier Plus, una alternativa saludable a la sal común

Edeltec, empresa del grupo Silbertec, dedicada al desarrollo y formulación de mezclas funcionales e ingredientes para la industria alimentaria, lanza "Flavorier Plus", una alternativa saludable a la sal y aplicable en diversidad de productos.

El glutamato monosódico (MSG) es la sal de sodio del ácido glutámico producida comercialmente, la cual realza sabores altamente deseables en los alimentos. En la industria alimentaria, generalmente se agrega como potenciador del sabor en vegetales enlatados, sopas, aderezos, *snacks*, caldo, carnes procesadas, embutidos etc. Estudios de la (FDA) clasifican al MSG como un ingrediente "generalmente reconocido como seguro", sin embargo, su uso sigue siendo controvertido.



El Flavorier Plus es un innovador producto que potencia los sabores presentes en los alimentos, estimula las papilas gustativas para lograr una mayor captación de los sabores pudiéndose emplear como sustituto saludable del glutamato monosódico y como reductor de cloruro de sodio, funcionalmente reemplaza hasta un 25% el contenido de sal común, con el agregado del 10% de Flavorier Plus en reemplazo de la cantidad de sal eliminada. Cabe destacar que, dada la dosis de uso final sugerida, Flavorier Plus es altamente recomendado para alimentos dietéticos por el bajo aporte de sodio, contribuyendo con ello a brindar una mejor salud a los consumidores.