

Barra energética de amaranto

Mariano Pereyra, Luis Arévalo y Jorge Urriola



El amaranto es un cereal poco conocido en Chile, pero uno de los que aporta más proteínas. "Chile tiene potencial para su cultivo, pero la gente no lo usa, porque no lo conoce", dice Mariano Pereyra.

Crearon una barra energética para deportistas. Inflaron el amaranto, añadieron L-glutamina, que es un anticatabólico (es decir, ayuda a que los músculos no se cansen). También le pusieron miel, glucosa y le añadieron sabores: chocolate, nueces, pasas, ralladura de naranja.

Los muchachos de Diseño les dieron un buen consejo: tiene que ser tosca, ruda, como un bloque compacto. Así consiguieron esta barra que es como un calugón Pelayo gigante. Calculan que una barra podría costar \$500.