

“Las cáscaras no se botan, se aprovechan”

“Más pulpa, más productos” es el mensaje que nos deja la estudiante Sara Atoche Carrión, del quinto año de secundaria en el Colegio Emblemático Melitón Carvajal, quien ha ideado un proceso para darle mayor utilidad a las frutas.

Después de muchos procesos y experimentos, logró extraer pulpa neutra de las frutas, aprovechando las cáscaras, brindando así un importante aporte a la industria alimentaria en el país. Ella quiere ser administradora de empresas y dedicarse al manejo del negocio familiar, dedicado a la venta de extractos y mermeladas diversas.

“Actualmente en el mercado nacional e internacional hay productos elaborados con frutas exóticas peruanas, como el camu camu, cocona, aguaje, lúcuma, chirimoya y aguaymanto. Pero durante el procesamiento, las cáscaras no son bien aprovechadas”, advierte.

Sara, observando a su familia, que se dedica a este negocio durante 40 años, ideó la manera de seguir aprovechando las cáscaras de las frutas, insumo que normalmente se desecha. “Las cáscaras no se deben botar, hay que aprovecharlas al máximo”, sentencia.

Para conocer más sobre este invento, puede ingresar al siguiente enlace: https://youtu.be/TuhYfDRSDfA?list=PL4gjodP_JdZBPcQLfhe9uewkxe8v4F3bN.

Lima, 11 de diciembre de 2021