

# SACHA

# INCHI

## APORTA AL



**Desarrollo económico:**  
Se encuentra distribuido en todo el país.



**Desarrollo social:**  
Permite la sustitución de cultivos ilícitos.

## Como producto

Se obtiene **el aceite**



### Propiedades

Aceite: **35-60%**  
Omegas: **~85%**  
w-3: **50%**  
w-6: **35%**  
Vitamina E: **210mg/100g**

**Mejora** el metabolismo de los lípidos

**Se puede emplear para prevenir enfermedades**

- Cardiovasculares
- Trastorno por déficit de atención con hiperactividad (TDAH)
- Artritis • Hipertensión • Diabetes • Cáncer
- Enfermedades inflamatorias de la piel

## Productos que se han desarrollado



Suplementos alimenticios



Embutidos (oleogeles)



Cápsulas de ácidos grasos



Aceite para aderezos



Bebidas



Leche y sus derivados



Ingrediente de alimentos fortificados



Productos de panificación (oleogeles)



Crema hidratante



Sérum facial



Exfoliante y shampoo



Bloqueador solar



Aceite capilar



Jabón para cara y cuerpo

**Autores:** Carolina del Pilar Mora, Natalia Velásquez, Marcela González, Melanie Mera

## Como subproducto

Se obtiene **la torta y la harina**



### Propiedades

Proteína: **32-62%**  
Carbohidratos: **5-27%**  
Fibra: **25%**  
Minerales: **4.6-8.7%**  
(potasio, fósforo, calcio y magnesio)  
Aceite: **5-25%**

Las proteínas vegetales y sus derivados se relacionan con **reducir el riesgo** de enfermedades, como el cáncer.

**Se ha demostrado que ejercen efectos benéficos sobre los huesos y los sistemas:**

- Cardiovascular • Endocrino • Gastrointestinal
- Inmunológico • Neurológico.

## Productos que se han desarrollado



Panes



Barras de granola



Galletas



Bebidas



Fideos



Extruidos



Arepas



Malteadas y coladas



Concentrados de proteínas en salchichas



Ingrediente de alimentos fortificados



Suplementos dietéticos.



Barritas de pescado y mezclas de proteína sin soja (proteína en polvo)