

Microemprendedor local trabaja para crear aceite a base de ajo

17/04/2021

El aceite de ajo es una sustancia que se obtiene de triturar los bulbos de ajo, es uno de los aceites más puros, debido a que no sufre otro tratamiento para su obtención y del cual se pueden aprovechar todas sus propiedades, incluso –antaaño- se utilizaba para tratar afecciones como la gripe, fiebre y resfriado.

El origen del aceite de ajo se remonta hace muchos años, aproximadamente 3500 años antes de Cristo, en Asia occidental (Kirguisia), Mediterráneo y zonas adyacentes, donde se extendió su cultivo.

En este marco, en San Rafael un microemprendedor está trabajando para poder generar su propio proyecto de aceite a base de ajo, una propuesta novedosa para el mercado local.

El trabajo se viene haciendo hace algún tiempo y cuenta con el asesoramiento de la Incubadora de Empresas, Génesis, quienes colaboran para que la propuesta llegue a un buen puerto y se convierta en una alternativa para la producción local.

Hay que destacar que San Rafael se ha convertido en los últimos años en un gran referente en la producción de aceite de oliva, siendo uno de los principales productores a nivel nacional, por lo que esto ha abierto la puerta a la realización de nuevas experiencias.

“Estamos asesorando en futura sala de fraccionado de aceite con esencia de ajo”, explicaron desde la Incubadora sobre este nuevo proyecto de aceite de girasol saborizado con ajo, el cual ha podido obtener los primeros estudios favorables en torno a los análisis.