



FICHA TÉCNICA

La Chía es una planta de crecimiento anual. Ha sido aprobada por la Unión Europea como un nuevo alimento y también considerada un “superfood” por su alto porcentaje de proteína, antioxidantes, ácidos grasos Omega-3 y minerales. Las semillas de Chía pueden agregarse a otros alimentos como cobertura o dentro de licuados, cereales para el desayuno, barras energéticas, yogurt, y pan. Estas semillas también pueden convertirse en una sustancia similar a la gelatina o ser consumidas crudas. Cada día surgen nuevos usos de la Chía en la industria alimenticia por su capacidad de retener líquidos y por la posibilidad que posee de unir a otros ingredientes, reemplazando a los huevos. Importantes investigaciones indican los potenciales beneficios que aporta el consumo de esta semilla a la salud.

CHIA

Nombre científico:	Salvia Hispánica
Origen:	Paraguay
Clasificación:	Especie de planta de floración en la familia de Lamiaceae.
Procesamiento:	Las semillas de Chía son procesadas para crear un producto comestible de primera calidad. Después de una adecuada selección y limpieza, las semillas pueden pasar por un proceso de separación electrónica basada en el color para distinguir semillas inmaduras o de color y tamaño irregular.
Comercio:	Las exportaciones de Chía se comercializan en diferentes categorías de precios, principalmente se es orgánica. La percepción de calidad, especialmente la apariencia de la semilla, es un factor importante dentro de la valorización. La mayoría de los importadores, que proveen a los distribuidores y a las plantas aceiteras, utilizan solamente semillas tratadas científicamente, higienizadas correctamente, ordenadas por color y tamaño y libres de impurezas, con un contenido aceitoso mínimo de 30%, y empaquetadas de acuerdo a los parámetros internacionales. Las semillas que no cumplen con estas condiciones se consideran inapropiadas para la exportación.

ESPECIFICACIONES

a. Apariencia de la semilla	
Color:	Color moteado marrón, gris, blanco y negro.
Tamaño:	Pequeño y ovalado, longitud de 1.8 mm por 1 mm de largo
b. Humedad:	8,0 max.
c. Contenido aceitoso:	29-38% max.
d. Pureza:	99,5 a 99,98%
e. Acidez total:	< 2%
e. Higiene:	Las semillas de Chía se manejan conforme a los Principios Generales de Higiene para Alimentos (CAC/RCP 1-1969), almacenaje (HACCP) y otros códigos de práctica recomendada por la Comisión Codex Alimentarius que son relevantes para estos productos.

MUESTREO

Las muestras representativas se extraen de acuerdo a los padrones internacionales, antes y durante el proceso, así como también, antes de embalar las semillas.