



UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
TEMUCO



BARRA ENERGÉTICA FUNCIONAL DE AVELLANA

► BREVE DESCRIPCIÓN:

La tecnología corresponde a la formulación de una barra energética natural, y funcional de avellana, con una baja actividad de agua, que comprende: avellana tostada, cereales, fibra dietética, fuente de omega-3, frutas secas, entre otros. Respondiendo a las tendencias del mercado, dadas por la demanda de productos saludables, nutritivos y funcionales.

► MERCADO:

Las barras energéticas pertenecen a la industria alimentaria, ya que son una alternativa para sustituir algunas comidas intermedias. El segmento de mercado que consume éste tipo de productos pertenece a aquellos deportistas profesionales y amateurs que comprenden entre los 18 y 55 años, en donde el mayor porcentaje de consumo a nivel mundial está en el segmento de 18-30 años, de los cuales un 35% aprox., consume regularmente barras energéticas. El mercado mundial de los snacks, supera los 375 mil millones de dólares. Y es que la tendencia del mercado es al alza en el consumo de "snackbars", por lo que se pronostica que en Chile al año 2016 totalice US\$22,3 millones (41% mayor al alcanzado el año 2011).

► NECESIDAD:

Nuevos productos del tipo barras energéticas, que se caractericen por ser funcionales con alto contenido proteico, que permita diversificar la oferta de éstos productos.



DR. GABRIEL VIVALLO PINARE
*Doctor en Geografía. Ingeniero Agrónomo.
Académico de la Escuela de Agronomía de la
Universidad Católica de Temuco.*

BARRA ENERGÉTICA FUNCIONAL DE AVELLANA

VENTAJAS

- > Alimento saludable
- > Posee atributos funcionales
- > Altos índices proteicos
- > Enriquecido con vitaminas y minerales

APLICACIONES

- > Está destinada para aquellas empresas que desarrollan productos para el consumo diario y/o para deportistas de alto rendimiento, de rápido acceso y que puede reemplazar a ciertas comidas durante su jornada, dado por su alto aporte en vitaminas y minerales.

PROPIEDAD INTELECTUAL

- > Patente de Invención Concedida (UCT-UFRO)
- > N° de Registro Patente (INAPI): 51180

ESTADO DE DESARROLLO

- > Esta tecnología se encuentra a plena disposición de los interesados. Cuenta con una patente concedida y un plan de comercialización que identifica los potenciales mercados.

CONTACTO

Vicerrectoría de Investigación y Posgrado
Dirección de Innovación y Transferencia Tecnológica
Email: vip.diritt@uct.cl
Fono: 45 2 205355

