



UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
TEMUCO



MANTEQUILLA DE AVELLANA

► BREVE DESCRIPCIÓN:

La tecnología está relacionada con la elaboración de mantequilla de avellana y productos relacionados cuya característica es ser una mantequilla funcional, nutritiva y saludable. Específicamente el interés por la importancia como alimento por los componentes que contiene, nutricionalmente ingredientes basados en la utilización de harina desgrasada y aceite de avellana, importantes en cuanto a su valor energético, junto con otros componentes tales como estabilizantes y preservantes.

► MERCADO:

La producción mundial de mantequillas en 2013 habría alcanzado 8.99 millones de toneladas en el mundo, sosteniendo un aumento del 2,3% respecto a la producción del 2012, de los cuales Chile produjo alrededor de 22 mil toneladas. En Chile se comercializan veintiocho tipos diferentes de margarinas de mesa en potes (ODEPA.2014), de las cuales se estima un consumo per cápita cercano a 1,3 Kg, (40% superior entre 2004 y 2013).

► NECESIDAD:

Responde a la demanda por Alimentos Funcionales, Saludables y Nutritivos. Por su parte genera la diversificación productiva de la avellana.



DR. GABRIEL VIVALLO PINARE

*Doctor en Geografía. Ingeniero Agrónomo.
Académico de la Escuela de Agronomía de la
Universidad Católica de Temuco.*

MANTEQUILLA DE AVELLANA

VENTAJAS

- > Bajo en ácidos grasos.
- > No posee conservantes ni colorantes artificiales.
- > Control del Colesterol.
- > Alto nivel nutricional.

APLICACIONES

- > Su aplicación principalmente en la industria alimentaria, como un producto procesado derivado de la avellana, con fines de ser un producto de consumo humano, para uso cotidiano, sano y con aportes nutricionales.

PROPIEDAD INTELECTUAL

- > Patente de Invención Concedida (UCT-UFRO)
- > N° de Registro Patente (INAPI): 48315

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

