



UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
TEMUCO

PREMEZCLA DESHIDRATADA PARA PRODUCTOS EN BASE A ACELGA



DRA. GINA NATALIE LEONELLI CANTERGIANI
*Doctor en Calidad y Seguridad Alimentaria.
Académico de la Escuela de Agronomía de la
Universidad Católica de Temuco.*

► BREVE DESCRIPCIÓN:

La tecnología considera la composición para elaborar productos alimenticios, dada su composición nutricional, son alimentos muy saludables porque son ricos en vitaminas, agua, minerales y fibra.

► MERCADO:

Corresponde a la industria de alimentos instantáneos, la cual durante los últimos años ha presentado un auge de las cuales las sopas son ampliamente el principal. En dicho mercado se estima que el gasto anual bordea los US\$ 50 millones en Chile, con un gasto per cápita de alrededor de 0,7 kilogramos al año, siendo los mayores consumidores de este tipo de alimentos, España y EE.UU.

Según la Organización Mundial de la Salud, alrededor de 1,7 millones de muertes, que representa aproximadamente un 2,8% de la población mundial, se pueden atribuir a una ingesta insuficiente de frutas y verduras, siendo uno de los 10 primeros factores de riesgo asociados a la mortalidad en el mundo.

► NECESIDAD:

Desarrollo de alimentos saludables con altos valores nutricionales para el consumo humano.

PREMEZCLA DESHIDRATADA PARA PRODUCTOS EN BASE A ACELGA

VENTAJAS

- > Producto natural, sin conservantes ni procesos químicos.
- > Permite la preparación rápida de productos alimenticios derivados de la acelga.
- > Ricos en vitaminas, agua, minerales y fibra.

APLICACIONES

- > Su aplicación se realiza en empresas de desarrollo y/o comercialización de alimentos liofilizados. Su uso final, será por parte consumidores que optan por alimentos instantáneos, por su rápida preparación.

PROPIEDAD INTELECTUAL

- > Patente de Invención
- > N° de Registro Patente (INAPI): 52673

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

