

**INVESTIGADOR**

**MSc. Nelson Loyola López**  
 Departamento de Ciencias  
 Agrarias  
 Facultad de Ciencias Agrarias y  
 Forestales  
 Universidad Católica del Maule

**PROPIEDAD INTELECTUAL**

Solicitud de Patente Provisional  
 (62/373031)

**ESTADO DE DESARROLLO**

Tecnología certificada a través  
 de pruebas y demostraciones.



# Metodología para la elaboración de embutido cárnico curado sellado al vacío con adición de pomasa de manzana (malus doméstica)

**RESUMEN**

El embutido cárnico con pomasa tiene como propósito aportar al consumo de alimentos saludables disminuyendo el contenido de grasas de origen animal. Para ello, se adicionó pomasa de manzana dado que aporta fibra y un bajo porcentaje de agua, además de un estabilizante que garantice la inocuidad del producto elaborado. Esto permite generar un producto con valoración sensorial, no sólo en el atributo color, sino textura y aminorar el fuerte aroma cárnico.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

El producto elaborado debe ser inocuo, debido a que cumple con el CODEX Alimentarius en cuanto a valoración nutricional e higiénica en cuanto al Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile.

**BENEFICIOS DE LA TECNOLOGÍA**

Producto cárnico con bajo contenido en grasas de origen animal, alto contenido en fibra y atributos sensoriales como color y textura.

**ASPECTOS INNOVADORES:**

Embutido Cárnico con bajo contenido en grasas animal y alto contenido en fibra.

**VENTAJAS COMPETITIVAS:**

- Producto cárnico más saludable
- Producto cárnico con menor cantidad de grasa
- Producto cárnico alto en fibra

**APLICACIONES DE LA TECNOLOGÍA**

- Industria Alimentaria

**SECTORES A LOS QUE SE DIRIGE**

- Industria Alimentos Procesados

**CONTACTO**  
 (56-71) 2413630  
 cnunez@ucm.cl