

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