

FICHA TECNOLÓGICA

ADICIÓN DE PULPA DE CEREZAS EN LA ELABORACIÓN DE HAMBURGUESAS.

DESCRIPCIÓN

Producto elaborado a partir de carne con adición de fibra vegetal proveniente de pulpa de cereza con características fisicoquímicas, nutricionales y sensoriales mejoradas y proceso para elaborarlo.

PROBLEMA

Uno de los principales problemas de la carne y sus derivados, es la cantidad de lípidos y ácidos grasos que contienen, por lo que se han estudiado diversas formas de modificación de esta con diferentes tipos de ingredientes.

TECNOLOGÍA

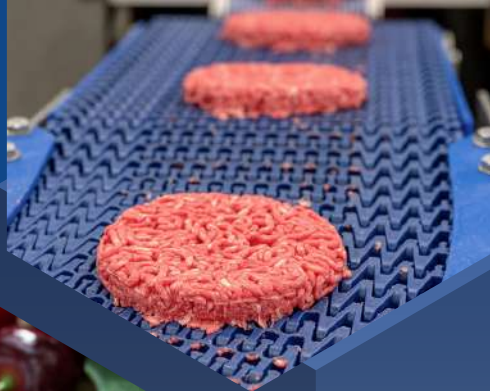
La presente tecnología corresponde a un producto cárnico, más específicamente hamburguesas de cerdo, con bajo contenido de grasa y enriquecidas con fibras vegetales, manteniendo los atributos físicos, químicos, microbiológicos y la calidad sensorial. Las fibras vegetales provienen de pulpa de cereza y proteína de soya.

PROPIEDAD INTELECTUAL

Patente concedida: N° 201702067

ESTADO DE DESARROLLO

Tecnología validada en laboratorio; tecnología en TLR 4



VENTAJAS

- Se le da un nuevo uso a las frutas que no cumplen los estándares de mercado y de exportación.
- Ofrece una alternativa con mayor aporte nutricional con respecto a los aglomerados cárnicos.
- Se reduce el contenido de grasa saturada total del producto cárnico.

SECTOR

Agroindustria.

INVESTIGADOR



Mg. NELSON LOYOLA LOPEZ
Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales
Universidad Católica de Maule



CONTACTO

Darinka Hinojosa Rojas
Gestor Tecnológico de Vinculación

dhinojosa@ucm.cl

Av. San Miguel 3605, Talca

otl.ucm.cl