

**BARRA NUTRITIVA CON NOPAL BALANCEADA EN MACRONUTRIENTES CON ALTO CONTENIDO EN FIBRA Y ACIDOS GRASOS POLIINSATURADOS CON EFECTO HIPOGLUCEMIANTE**

<i>Organización ofertante:</i>	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C.
<i>Tipo de organización:</i>	Centro Público de Investigación
<i>Estado actual de desarrollo:</i>	Planta piloto
<i>Relación deseada:</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Financiamiento de investigación y/o desarrollo tecnológico (socio tecnológico);</li> <li>– Pruebas especializadas de aplicación;</li> <li>– Creación de una nueva empresa (Joint Venture) para la comercialización de los productos;</li> <li>– Licenciamiento de las patentes</li> </ul>
<i>Sector:</i>	Alimentos
<i>Área de conocimiento:</i>	Biología de Alimentos
<i>Palabras clave:</i>	Nutrición, Nopal, Ácidos grasos polinsaturados, Hipoglucemiante

**DESCRIPCIÓN DETALLADA:**

*Planteamiento:*

La presente invención se refiere al campo de la nutrición y química enfocada a alimentos, más específicamente en el área de alimentos preparados listos para su consumo con un balance nutricional en proteínas, carbohidratos y grasas. Enfocada a resolver problemas en el consumo excesivo de snacks o botanas ricas en carbohidratos y grasas.

*Solución:*

Es una formulación que incluye nopal, *balanceado con macronutrientes, con alto contenido de fibra y presencia de ácidos grasos polinsaturados, benéficos a la salud.*

*Aspectos nuevos e innovadores:*

- Una barra alimenticia, balanceada, rica en fibra, con efectos antioxidantes e hipoglucemiantes que contribuye a la reducción de riesgos de enfermedades relacionadas con el metabolismo de carbohidratos. Con un contenido de fibra del 10 al 11% y con la presencia de ácidos grasos polinsaturados, los cuales ayudan al tracto digestivo.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

La presente invención se refiere al campo de la industria alimenticia, específicamente a la formulación de alimentos nutraceuticos y su proceso de obtención con un balance nutricional en proteínas, carbohidratos y grasas.

*Principales ventajas derivadas de su utilización:*

- Una barra nutritiva que se puede ingerir como aperitivo nutricional a diferencia de los productos tipo snack. El consumo frecuente de la barra puede ayudar a controlar los niveles de glucosa y control de peso.

*Aplicaciones:*

- La industria alimenticia, desayunos escolares, situaciones de emergencia entre otros.

**PROPIEDAD INTELECTUAL**

- Solicitud de Patente del 2014

**SOBRE LA ORGANIZACIÓN OFERTANTE**

<i>Presentación:</i>	El Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ) es un Centro Público de Investigación perteneciente a la red de centros de desarrollo e innovación tecnológica del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT). Enfocados a los sectores agrícola, alimentario, salud y medio ambiente con énfasis en la aplicación innovadora de la biotecnología.
<i>Persona de contacto:</i>	Mtro. Evaristo Urzúa Esteva - <a href="mailto:eurzua@ciatej.net.mx">eurzua@ciatej.net.mx</a>