



Botanas funcionales y nutritivas obtenidas por freído, extrusión y horneado

EXPEDIENTE

MX/a/2014/001227

STATUS

Solicitud

FECHA DE SOLICITUD

1/30/2014

PAÍSES

México

RESUMEN

La presente invención se refiere a botanas funcionales y nutritivas a base de harina de maíz y harina de amaranto y aditivos de sabor y de color grado alimenticio para dar el proceso de acabado a los productos. Los procesos de cocción empleados para realizar la cocción de las formulaciones desarrolladas fueron freído, extrudido y horneado, procesos. Las condiciones de operación bajo las cuales se llevaron a cabo los desarrollos de los productos aseguran que no se pierda el carácter nutracéutico de los ingredientes empleados en las formulaciones con las cuales se obtuvieron los productos prototipo. Los productos resultantes se analizaron en laboratorio en su perfil proximal determinando el contenido de proteína, carbohidratos, grasas y fibra total. Para comprobar el efecto nutracéutico y funcional de los tres productos materia de esta solicitud de patente, se llevó a cabo la evaluación biológica a nivel laboratorio por medio de un simulador del tracto digestivo humano. El sistema mantuvo condiciones de operación cercanas a la fisiología humana para valorar el potencial prebiótico de los productos en evaluación. Los reactores representativos del intestino grueso fueron muestreados para realizar la determinación de la población microbiana de las cepas de interés como Clostridium, Bifidobacterium y Lactobacillus, estos dos últimos benéficos para la salud del hospedero.

INVENTORES

Rogelio Prado Ramírez, Ignacio Orozco Ávila, Guadalupe María Guatemala Morales, Gonzalo Emmanuel Jacques Fajardo, Lorena González Suárez, Jorge Alberto Ramírez Telles



informes@ciatej.mx



CIATEJ



(33) 3345 5200