

BOTANAS FUNCIONALES Y NUTRITIVAS OBTENIDAS POR FREÍDO, EXTRUSIÓN Y HORNEADO	
<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>	Nivel laboratorio
<i>Relación deseada:</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Financiamiento de investigación y/o desarrollo tecnológico (socio tecnológico); – Pruebas especializadas de aplicación; – Creación de una nueva empresa (Joint Venture) para la comercialización de los productos; – Licenciamiento de las patentes
<i>Sector:</i>	Alimentación
<i>Área de conocimiento:</i>	Biotecnología de Alimentos
<i>Palabras clave:</i>	Botanas funcionales, botanas nutritivas, actividad biológica prebiótica
DESCRIPCIÓN DETALLADA:	
<i>Planteamiento:</i>	
<p>En los últimos años, la dinámica de la vida diaria ha propiciado un nivel de desorden alimenticio en las familias, favoreciendo el consumo de alimentos con un alto contenido calórico ya sea por carbohidratos o por su alto contenido de grasas y bajo contenido de nutrientes importantes, como las proteínas. Todo ello, y la falta de actividades físicas, entre otros factores, contribuye a la ganancia de peso corporal en una buena parte de la población mundial y mexicana. Derivado de lo anterior, se ha elevado la incidencia de enfermedades derivadas del sobrepeso y de la obesidad como lo son las enfermedades crónico-degenerativas como diabetes, hipertensión e hiperlipidemias, entre otras.</p>	
<i>Solución:</i>	
<p>La invención que se presenta en esta patente tiene por objeto la obtención de botanas a base de harina de maíz y harina de amaranto, con actividad biológica prebiótica en el consumidor, con contenidos de proteína mayores y con un contenido de grasas menores en relación a las botanas convencionales que se encuentren en el mercado.</p>	
<i>Aspectos nuevos e innovadores:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> – La presente invención se refiere a botanas funcionales y nutritivas a base de harina de maíz y harina de amaranto con actividad biológica prebiótica en el consumidor. 	
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	
<p>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. 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</p>	

contenido de proteína, carbohidratos, grasas y fibra total.	
<i>Principales ventajas derivadas de su utilización:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> – El uso de ingredientes nutracéuticos, funcionales y nutritivas 	
<i>Aplicaciones:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> – Industria alimenticia 	
PROPIEDAD INTELECTUAL	
<ul style="list-style-type: none"> – Patente solicitada en 2014 – MX/a/2014/001227 	
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 - eurzua@ciatej.net.mx