

Proyecto N° PI-B-06-22-23

USO DE MATERIAS PRIMAS NACIONALES SUBUTILIZADAS PARA LA FORMULACIÓN DE NUEVOS ALIMENTOS

Investigador(a): Pérez, Suhey

Fecha de presentación: 5/23/2023

Facultad de adscripción: Facultad de Ciencias

Resumen:

Las tendencias de desarrollo de nuevos productos indican que entre los consumidores existe creciente interés en el eje de la salud y el bienestar integral, lo cual puede ser satisfecho a través de la formulación de alimentos funcionales. El aprovechamiento de vegetales subutilizados representa un beneficio potencial en términos de garantizar la seguridad alimentaria, la seguridad económica y mejores medios de vida para los habitantes rurales locales y las comunidades urbanas. Productos vegetales tales como las leguminosas, las frutas y los vegetales, son reconocidos por su aporte de compuestos bioactivos, los cuales potencialmente ejercen efectos beneficiosos a la salud. En este proyecto se plantea la formulación de productos elaborados a partir de productos vegetales subutilizados. Aplicando la metodología de diseño de mezcla, se formularán prototipos de productos, se evaluarán sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales, la fórmula óptima será seleccionada mediante optimización numérica de las propiedades fisicoquímicas y sensoriales evaluadas. Se espera obtener fórmulas de productos con alta aceptabilidad, que permitan diversificar el uso y consumo de materias primas subutilizadas.

Palabras clave: Productos funcionales, Vegetales subutilizados, Seguridad alimentaria