

Información de la Línea de Investigación y Desarrollo:

AGROINDUSTRIA Y BIOPROCESOS

Productos fermentados de sorgo tipo firme.

Detalle:

Es un alimento tipo postre a base de sorgo integral (blanco o rojo, sin taninos condensados), con o sin leche agregada, fermentado tipo "firme".

El producto es una opción para las personas celíacas, intolerantes a la lactosa, veganas y/o para aquellos consumidores que busquen alimentos con propiedades beneficiosas para la salud debido a sus características nutricionales y bioactivas.

Potenciales usuarios:

- Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA, CONICET-UNL).

Página Web:

<http://fiq.unl.edu.ar/ita/>

Estado:

Financiado - Capital Semilla 2019

Facultad:

Facultad de Ingeniería Química

Aticulación:

- Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA, CONICET-UNL).

UNL Bio

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL
Secretaría de Vinculación y Transferencia Tecnológica

Programa UNL Bio

Pasaje Martínez 2626 (S3002AAB). Santa Fe. Argentina
+54 (0342) 4551211 - 4571234 - int. 254
unlbio@unl.edu.ar | www.unl.edu.ar/vinculacion