

Información de la Línea de Investigación y Desarrollo:

AGROINDUSTRIA Y BIOPROCESOS

Obtención de un ingrediente alimentario funcional compuesto por galacto- oligosacáridos (GOS) prebióticos, a partir del suero de quesería. Aplicación de tecnologías de membranas, procesos enzimáticos y fermentativos.

Detalle:

La tecnología propuesta consiste en desarrollar un ingrediente compuesto por galactooligosacáridos (GOS) con rol prebiótico reconocido (estimulación selectiva de la microbiota intestinal benéfica), que permitiría sustituir importaciones ya que no es producido en nuestro país y además brindaría una herramienta tecnológica para la revalorización del suero de quesería que es un residuo altamente contaminante para la industria láctea.

Potenciales usuarios:

- Instituto de Lactología Industrial (INLAIN, CONICET-UNL).

Página Web:

<http://www.fiq.unl.edu.ar/inlain/>

Estado:

Financiado - Capital Semilla 2019

Facultad:

Facultad de Ingeniería Química

Aticulación:

- Instituto de Lactología Industrial (INLAIN, 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