

Información de la Línea de Investigación y Desarrollo:

BIOPROCESOS Y SALUD HUMANA

Bebida láctea fermentada multifuncional: reducida en lactosa, con altos niveles de proteína y con bifidobacterias autóctonas de leche materna, como estrategia para contribuir a combatir la globesidad. Prototipo de elaboración.

Detalle:

Desarrollo de un prototipo de leche fermentada multifuncional altamente nutritiva y que combina varios aspectos positivos para la salud: reducida en grasas y lactosa, incrementada en proteínas con capacidad saciante, enriquecida en fibras con rol prebiótico (galactooligosacáridos) y adicionada de una bacteria probiótica autótona (Bifidobacteria aislada de leche materna) con propiedades bioactivas comprobadas.

Comprende ensayos a escala laboratorio, validación a mayor escala (piloto) y realización de todos los análisis que son habituales para este tipo de alimentos, como así también la realización de un análisis sensorial con consumidores el cual resulta de mucha importancia para la industria a la hora de estudiar la factibilidad de aceptación de un nuevo producto.

Potenciales usuarios:

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

Página Web:

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

Estado:

Investigación en curso

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