

Información de la Línea de Investigación y Desarrollo:

AGROINDUSTRIA Y BIOPROCESOS

Desarrollo de ingredientes alimentarios funcionales en base a liposomas.

Detalle:

Producción de un ingrediente alimentario con propiedades funcionales que podría ser incluido en la formulación de una gran variedad de alimentos. El mismo está formulado en base a liposomas, vesículas que tienen la capacidad de encapsular compuestos muy diversos (hidrofílicos e hidrofóbicos), lo cual las hace versátiles para ser aplicadas en diversos campos, como la industria alimenticia/nutricional humana y animal además de la industria farmacéutica y cosmetológica. Al momento, se están desarrollando liposomas ricos en ácidos grasos bioactivos (EPA/DHA, CLA) a escala laboratorio.

Potenciales usuarios:

- Instituto de Lactología Industrial (INLAIN, CONICET-UNL).
- Lipomize S.R.L.

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). - Lipomize S.R.L.

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