

## **Información de la Línea de Investigación y Desarrollo:**

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

### **Detalle:**

El sobrepeso y la obesidad son una problemática mundial en crecimiento con niveles epidemiológicos importantes dando origen al término globesidad. Para mitigar este problema, en los últimos años se ha notado una fuerte tendencia al desarrollo de alimentos funcionales, que poseen componentes fisiológicamente activos con propiedades benéficas para la salud, o en los que se han eliminado o reducido componentes perjudiciales. Los alimentos lácteos son matrices versátiles con este propósito.

En el INLAIN se han estudiado varias estrategias a escala laboratorio: reducción enzimática de lactosa y formación de GOS prebióticos en yogur; se aisló una bifidobacteria con propiedades probióticas (antiinflamatorias y de prevenir infecciones entéricas) demostrada en estudios en animales, y formulaciones para yogur enriquecidos en proteínas y su efecto sobre la actividad de varios fermentos. En esta idea proyecto proponemos desarrollar un prototipo de leche fermentada multifuncional donde combinaremos estas estrategias, para obtener un producto incrementado en proteínas, con probióticos, reducido en lactosa y enriquecido en fibra. Para ello, se proponen ensayos a escala laboratorio y a escala piloto (50L); se evaluarán parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se efectuará un análisis sensorial, se incluirá un análisis del entorno y un estudio de mercado. Se estima que el trabajo multidisciplinario que se plantea facilitaría una posible transferencia al sector productivo. Equipo ganador de la convocatoria de ideas proyectos "ProyectáBIO 2019".

### **Estado:**

Prototipo

### **Facultad:**

Facultad de Ingeniería Química

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