

## Información de la Línea de Investigación y Desarrollo:

SALUD HUMANA E INDUSTRIA

# Litoral Fungi

### Detalle:

Actualmente alrededor del 10% de la población argentina se declara como vegetariana o vegana y, al observar la tendencia de los últimos años, se puede comprobar un marcado crecimiento de estos valores. En simultáneo, la búsqueda de alimentos con alto valor nutricional, libre del empleo de agroquímicos y que contribuyan a la sostenibilidad ambiental, es una tendencia que excede a la población vegetariana y vegana.

Litoral Fungi se concibe como un emprendimiento que busca producir hongos comestibles que no se encuentran actualmente al alcance de los consumidores, empleando procesos biotecnológicos controlados, libres del uso de sustancias químicas que potencialmente dañen la salud de los consumidores o del medioambiente, y utilizando materias primas que suponen desechos para sectores como la agroindustria y la industria maderera. De esta forma Litoral Fungi persigue contribuir a la economía circular, generando empleo local calificado y valor agregado a la cadena productiva.

Quienes forman Litoral Fungi consideran que el sector alimenticio de los hongos contiene una alta potencialidad de crecimiento en el contexto actual de la región, la cual se encuentra en un momento adecuado para impulsar y liderar un movimiento que aporte a un futuro verde, con más y mejores productos.

### Estado:

Idea proyecto

### Facultad:

Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas

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