

## Información de la Línea de Investigación y Desarrollo:

### MICROBIOLOGÍA E INDUSTRIA

Desarrollo de una bebida vegetal de soja fermentada con bacterias beneficiosas y proyección del envase a partir de la utilización de la okara.

#### Detalle:

El desarrollo de una bebida funcional a base de soja y de su packaging bio-sustentable a partir de la okara constituye una idea innovadora con enfoque de modelo productivo circular, ya que se minimizaría la generación de residuos y se potenciaría el agregado de valor a un subproducto.

En su conjunto, el producto sería bien aceptado por consumidores conscientes no sólo del cuidado del medio ambiente sino también de su salud. Además, se ampliaría el mercado de alimentos funcionales para un sector poblacional importante cuyas necesidades aún se encuentran parcialmente insatisfechas: personas veganas o que no pueden consumir productos lácteos.

El sector socio-productivo se beneficiaría ya que permitiría ampliar la oferta de bebidas funcionales a empresas alimenticias interesadas en innovar, se daría otro uso a la soja, agregando valor a través de la fermentación con bacterias benéficas, y la okara sería aprovechada por empresas de packaging, contribuyendo a la economía circular.

La heterogeneidad del grupo de trabajo en las diversas áreas del conocimiento garantizaría el desarrollo de la propuesta.

Finalmente, la idea proyecto tiene potencial de ser transferible a empresas interesadas en adoptar el desarrollo de la bebida funcional o de packaging bio-sustentables.

#### 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