

Información del Servicio:

INVESTIGACIÓN CONCERTADA

Desarrollo de ingredientes alimentarios funcionales en base a liposomas.

Descripción:

La propuesta consiste en la 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, tales como la industria farmacéutica y cosmética. Hasta el momento, se han desarrollado a escala laboratorio, liposomas con ácido linoleico conjugado (CLA).

Potenciales usuarios:

- Empresas de Ingrediente alimentarios.
- Empresas lácteas.
- Empresas interesadas en generar alimentos funcionales.

Página Web:

<http://www.inlain.santafe-conicet.gov.ar/>

Lugar de trabajo:

Facultad de Ingeniería Química
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