

PROBIÓTICO DESHIDRATADO LAMINADO

Proceso para obtener productos alimenticios lácteos fermentados con microorganismos probióticos viables.



ANTECEDENTES

Los probióticos se definen como productos que contienen microorganismos viables con efectos benéficos vs enfermedades gastrointestinales, el sistema inmunológico, el colesterol en la sangre, la intolerancia a la lactosa, etc. Hoy en día hay una gran variedad de alimentos probióticos, en su mayoría productos lácteos; sin embargo, las principales dificultades de estos productos son la baja viabilidad de microorganismos y aspectos de almacenamiento.

TECNOLOGÍA

Un proceso para obtener un producto alimenticio probiótico deshidratado y laminado que se fermenta con microorganismos probióticos viables y se formula con agentes prebióticos que protegen microorganismos durante el proceso y el almacenamiento. El proceso consiste en la fermentación de un sustrato lácteo, con la incorporación de probióticos en agentes prebióticos, gelificado y secado.

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- El producto es estable a temperatura ambiente.
- El proceso mantiene la viabilidad de los microorganismos probióticos.
- No hay necesidad de unidades de operación sofisticadas (lío-filización, secado por pulverización, microencapsulación, etc.).
- El producto puede ser vendido en múltiples presentaciones.
- Tiene buenas propiedades organolépticas.
- Puede utilizar 1 o 2 tipos de cepas probióticas
- Contiene inulina

ESTADO DE DESARROLLO

TECHNOLOGY READINESS LEVEL: 3/9

PROPIEDAD INTELECTUAL

Número de Patente: MX331323

Tecnología disponible para licenciamiento. Más oportunidades en: <http://redottec.com>



Tecnológico
de Monterrey

Av. Eugenio Garza Sada No.427, Col. Altavista
Monterrey, Nuevo León, México. C.P. 648449

(81)8358-2000 Ext. 5626

ott.mty@itesm.mx

OTT - Oficina de Transferencia de Tecnología
del Tecnológico de Monterrey

OTT ITESM MTY

OTT Tecnológico de Monterrey