



PRODUCTO CÁRNICO REESTRUCTURADO

Producto cárnico elaborado a partir de cortes de carne de bajo valor comercial.



Red de Oficinas de Transferencia de Tecnología del Tecnológico de Monterrey



ANTECEDENTES

En la industria cárnica hay diferentes tipos de productos cárnicos: carnes crudas procesadas, carnes crudas, salchichas cocidas y crudas, productos cárnicos secos, etc. Aproximadamente el 4 % de la carne procesada es residuo reutilizable. Hoy en día, el uso de residuos de múltiples industrias está creciendo con el fin de disminuir la contaminación y aprovechar más los recursos.

TECNOLOGÍA

Un producto cárnico reestructurado elaborado a partir de cortes de carne de bajo valor comercial. Además, el contenido de agua y grasa se puede controlar para diseñar las propiedades nutricionales deseadas del producto final y las fibras musculares de la carne se pueden disponer en una dirección adecuada para simular un corte de carne de alto valor.

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Se produce tomando ventaja de cortes de carne de bajo valor comercial.
- Puede simular cortes finos de carne.
- Producto de bajo costo.
- Tiene buenas características de color y calidad.
- Producto con alto contenido de fibra y bajo contenido de grasa.
- Los productos pueden ser fácilmente replicados.

ESTADO DE DESARROLLO

- Se han realizado pruebas sensoriales, pero se requieren más pruebas para potenciar el desarrollo de un producto final atractivo para el consumidor.
Technology Readiness Level: 4/9

PROPIEDAD INTELECTUAL

Número de Patente: MX331209

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