

PRODUCTOS CÁRNICOS ADICIONADOS CON *SALVIA HISPANICA L. (CHIA)*

Elaboración de productos cárnicos con alto valor nutritivo.



ANTECEDENTES

Salvia hispanica L., conocida como Chía, es una semilla nativa del sur de México y el norte de Guatemala, consumida durante siglos como alimento y medicina por los nativos de Mesoamérica. Se sabe que la Chía tiene propiedades antioxidantes, es rica en fibra, contiene proteína, y puede utilizarse como imitador de grasa en alimentos.

Por otro lado, se sabe que el consumo per cápita de carne a nivel mundial es de 42 kg (Worldwatch Institute, 2010), lo que hace de gran valor que existan en el mercado opciones saludables de estos productos.

TECNOLOGÍA

Un proceso para elaborar y obtener una carne de alto valor nutricional mediante la incorporación de semillas de Chía molida en carne de res molida. El proceso consiste en moler las semillas de Chía, mezclarlas con carne y otros ingredientes de condimento, y finalmente cocinar.

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Un producto cárnico de alto valor nutricional con ácidos omega 3 y 6, y alto contenido de fibra y proteína.
- Menos tiempo de cocción (disminuye un 16,7 %) vs carne molida sin chía.
- Mayor rendimiento en peso (+14%) vs carne molida sin chía.
- Se puede utilizar distintos tipos de carne (bovina, porcina, ovina).
- Producto final se puede hornear, freír, asar al carbón o sartén.

ESTADO DE DESARROLLO

Technology Readiness Level: 4/9

PROPIEDAD INTELECTUAL

Número de Patente: MX 324846

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