Desarrollo de un material comestible en base a proteínas para cocción de carnes al horno

Descripción de la tecnología

La presente invención se refiere a un material biodegradable de matriz proteica en forma de lámina. Estos materiales permiten confeccionar bolsas biodegradables y comestibles que posibilitan la cocción de carnes al horno sin ensuciar. Al tener saborizantes en su formulación, logran transferir el sabor a la superficie del alimento, sin necesidad de utilizar condimentos adicionales. El producto permite cocinar " rico, fácil y sin ensuciar" , manteniendo la ventaja que puede retener los aromas naturales, minerales y vitaminas del mismo.

Aplicaciones

Industria alimenticia, envases.

Ventajas

- Permite suplantar el uso de bolsas elaboradas con materiales sintéticos. Las proteínas de soja provienen de recursos renovables, a diferencia de los polímeros sintéticos provenientes del petróleo. - A diferencia de otros biopolímeros, las proteínas de soja pueden ser extraídas de la harina o del pellet residual de la industria aceitera, por lo que este desarrollo permite incrementar el valor agregado de productos agroindustriales subutilizados disminuyendo el precio de las materias primas. - El producto permite cocinar la carne dentro del horno sin necesidad de utilizar un saborizante adicional, ya que la bolsa contiene condimentos en su formulación. - Las bolsas pueden ingerirse junto con el alimento aumentando su valor nutricional través de la incorporación de proteínas de soja (con elevados valores de digestibilidad, valor biológico, utilización proteica neta y score de aminoácidos corregido por digestibilidad)

Estado de desarrollo

Prototipo y pruebas a escala laboratorio finalizados.

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 05/12/2014 Número de solicitud: AR20140104534 En trámite en: Argentina

Inventor referente

Adriana N. Mauri

Palabras claves : material | biodegradable | película | comestible