Ingrediente Alimenticio Funcional compuesto por Probióticos Contenidos en una Matriz de Fibra Dietaria

Descripción de la tecnología

La presente invención se basa en un ingrediente alimenticio funcional compuesto por probióticos del género Lactobacillus incluidos en una matriz de fibra dietaria producto de la fermentación de frutos de la familia de las cucurbitáceas. La invención también se refiere a un procedimiento utilizable en la preparación de dicho ingrediente alimenticio funcional.

Aplicaciones

Industria Alimenticia. El ingrediente funcional de la invención, puede ser utilizado para suplementar tanto bebidas líquidas como alimentos sólidos.

Ventajas

Permite ser consumidos por individuos con dislipemias, intolerancia a la lactosa o vegetarianos. El desarrollo obtenido es insípido e inodoro y las células probióticas que lo componen presentan una resistencia mejorada a las condiciones de stress que se producen durante su procesamiento y durante su digestión gastrointestinal. Puede ser utilizado de manera individual o formando parte de formulaciones alimenticias. La propuesta de utilizar como sustrato residuos vegetales como cáscara y pulpa de frutos y conjuntamente, técnicas como la fermentación en estado sólido, representa la ventaja de ser un proceso altamente competitivo tanto desde el aspecto económico como sustentable. El producto deshidratado, no necesita ser almacenado bajo refrigeración, lo que confiere una reducción en los costos de almacenamiento respecto a los que se comercializan congelados. Las condiciones propuestas en el presente invento no solo permiten obtener un ingrediente final con alta concentración de células viables, sino además una alta concentración de fibra dietaria remanente sin digerir.

Estado de desarrollo

Pruebas de concepto finalizadas.

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 22/10/2014 Número de solicitud: AR20140103956 En trámite en: Argentina

Inventor referente

Dra. Marina De Escalada Pla

Palabras claves : probióticos | alimento funcional | Lactobacillus