Alimento funcional a base de queso y yacón; su procedimiento de elaboración

Descripción de la tecnología

La tecnología desarrollada es un alimento funcional a base de queso y su procedimiento para su elaboración. El producto contiene jarabe de yacón, planta de la región andina cuyas raíces presentan una elevada concentración de fructooligosacáridos (FOS) y compuestos fenólicos antioxidantes. Los compuestos presentes en la raíz del yacón son un tipo de fibra soluble que tienen propiedades relacionadas al tratamiento de la obesidad y del colesterol; actúa además como alimento prebiótico; es decir, que produce un efecto benéfico a nivel intestinal.

Aplicaciones

El alimento funcional a base de queso es del tipo de pasta semidura, dura, blanda o untable, que beneficia la dieta de forma natural por la inclusión de jarabe de yacón.

Ventajas

- La incorporación de yacón a un lácteo es una alternativa para la aumentar la fibra en la dieta.
- Sus componentes confieren un efecto benéfico a la salud, particularmente relacionado al tránsito intestinal, la obesidad y el colesterol.
- Diversificación en la oferta de productos de la industria láctea.
- Emplea equipamiento industrial sencillo.

Estado de desarrollo

Se encuentra en etapa piloto.

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 17/09/2015. Número de Solicitud Prioritaria: AR 20150102984. En trámite en: Argentina.

Inventor referente

Dr. Rubén Oliszewski

Palabras claves : queso funcional | yacón | fibras solubles | obesidad