Obtención de una fibra dietaria a base de cáscara de calabaza

Descripción de la tecnología

La fibra dietaria es un ingrediente importante en la nueva generación de alimentos saludables. La presente invesión describe el procedimiento por el cual se obtiene fibra dietaria a partir de la cáscara de calabaza. El proceso de obtención de la fibra no necesita la utilización de solventes tóxicos. Dicha fibra incorporada a productos farináceos, incrementa el valor nutricional y rendimiento del panificado sin alterar las propiedades reológicas del producto horneado y retrasa su deterioro organoléptico.

Aplicaciones

• En industria de farináceos la fibra dietaria aislada permite enriquecer el perfil nutricional de los productos y retrasar el envejecimiento del pan, permitiendo así elaborar productos libres de aditivos alimentarios sintéticos y sin residuos de productos químicos.
• En la producción e industrialización de fruti-hortícolas,brinda una alternativa para dar valor a los residuos de la producción y/o procesamiento de la calabaza y reduce los efluentes industriales.

Ventajas

• La fibra obtenida al ser agregada incrementa el rendimiento y valor nutricional del panificado sin alterar las cualidades reológicas, la calidad y las propiedades sensoriales.
• Es un aditivo alimentario: económico, fácil de producir y sin residuos de productos químicos tóxicos que retrasa el deterioro organoléptico (envejecimiento) del producto horneado.
• Aprovechamiento de subproductos de la producción y utilización de calabaza.
• El proceso de lavado y purificación permite obtener una fibra libre de carotenos evitando de esta forma que se vea afectado el color del producto final.

Estado de desarrollo

Las pruebas fueron llevadas a cabo a escala de laboratorio.

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 30/09/2004. Número de Patente: AR046536B1. Otorgada en: Argentina.

Inventor referente

Dra. Lia Gerschenson

Palabras claves : Nutrición | Alimento funcional | Procesamiento de alimentos | Nuevos usos de residuos