Producto alimenticio funcional con probióticos y prebióticos con su método de preparación

Descripción de la tecnología

La tecnología desarrollada es un producto alimento funcional, en base amanzana, con probióticos y prebióticos, que incluye además su método de preparación. El proceso utilizado garantizaría la viabilidad de las bacterias probióticas pues son incorporadas en films comestibles de metilcelulosa conteniendo fructo-oligosacáridos (FOS) que actúan como protectores bacterianos frente a la deshidratación

Aplicaciones

El producto alimenticio y su preparación están relacionados con el desarrollo de snacks saludables a base de manzana, utilizados como soporte adecuado para la administración de probióticos y prebióticos.

Ventajas

- El producto no contiene aceite, grasa ni sodio adicionado, y es bajo en calorías, apto para pacientes diabéticos e hipertensos.
- Buena digestibilidad.
- Estabilidad durante el almacenamiento.
- Puede utilizarse como snacks recubiertos con películas conteniendo probióticos y prebióticos

Estado de desarrollo

Prueba a escala de laboratorio

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 05/08/2015. Número de Solicitud Prioritaria: AR 20150102508. En trámite en: Argentina.

Inventor referente

Dra. Andrea Gómez Zavaglia

Palabras claves : Procesamiento alimentos | alimento funcional | probioticos | prebióticos