Cultivo puro de Lactobacillus reuteri con capacidad de producir cobalamina y sus aplicaciones en alimentos

Descripción de la tecnología

La presente invención se refiere a un cultivo puro de "Lactobacillus reuteri" CRL1098, depositado en la colección alemana de cultivos DSMZ con el número 15599, capaz de producir cobalamina (vitamina B12) y/o compuestos análogos activos. La patente incluye el diseño y/o desarrollo de productos alimenticios naturales fermentados o no, bioenriquecidos en vitamina B12 por la presencia de la cepa láctica CRL1098. Las matrices pueden ser de origen vegetal o animal, como extractos acuosos de frutas y verduras en general, como extracto acuoso de soja (EAS), jugos de frutas, pre-mezclas instantáneas bebibles, leche de vaca y otros mamíferos con o sin agregado de lactosuero de quesería, bebidas a base de cereales, además cereales deshidratados y gelatinas, otros.

Aplicaciones

• Desarrollo de alimentos funcionales y saludables bioenriquecidos conteniendo el microorganismo probiótico de referencia, que contribuyan a mejorar los síntomas asociados a la deficiencia en vitamina B12.

Ventajas

• Productos naturales bioenriquecidos en vitamina B12 mediante el uso del lactobacilo CRL1098 , destinados al consumo de la población en general, incluyendo niños, embarazadas y ancianos.
• La cepa láctica contribuye a los atributos sensoriales y la calidad nutricional del alimento bioenriquecido.
• El cultivo CRL 1098 se adapta a diferentes matrices alimentarias y se presenta en forma líquida, congelada o deshidratada.

Estado de desarrollo

Prueba de concepto del bioproceso, escala banco y piloto; desarrollo de alimentos prototipos.

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 01-09-2004. Número de Solicitud Prioritaria: AR20040103130 Concedida en: Argentina, Colombia, Brasil, Perú. En trámite en: Venezuela

Inventor referente

Dra. María Pía Taranto

Palabras claves : Alimentos funcionales | Nutracéuticos | Vitamina B12 | Lactobacillus reuteri