Nanoemulsión comestible de aceite de chía

Descripción de la tecnología

El aceite de chía es una excelente fuente natural de ácidos grasos omega 3, la tecnología desarrollada es una nanoemulsión comestible de este aceite con alta estabilidad. La nanogota del aceite de chía emulsionada, como medio de incorporación de lípidos bioactivos, presenta estabilidad al cremado, la floculación, la coalescencia, así como a la oxidación y la actividad microbiológica.

Aplicaciones

En formulaciones comestibles enriquecidas con aceite de chía, que requieran transparencia tales como bebidas, jugos, postres y gelatinas.

Ventajas

- El aceite de chía nanoemulsionado permite su incorporación a un medio acuoso, facilitando su utilización en alimentos y bebidas.
- Óptimo como ingrediente de bebidas por su translucido.
- Asegura una máxima biodisponibilidad del aceite.
- Mayor resistencia a la oxidación.

Estado de desarrollo

Producto elaborado a escala laboratorio y en vías a piloto

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 11/08/2016. En trámite en: Argentina

Inventor referente

Dra. Ana M. R. Pilosof

Palabras claves : ingrediente saludable alimentos y bebidas | ácidos grasos omega 3