Medio de cultivo a partir de okara para alimentos funcionales

Descripción de la tecnología

La presente tecnología ofrece una propuesta novedosa en la obtención de un producto deshidratado a partir de okara, desecho obtenido de la producción de leche de soja. El mismo, contiene bacterias lácticas potencialmente probióticas. El proceso utilizado garantizaría la viabilidad de dichas bacterias.

Aplicaciones

Alimento o ingrediente funcional en humanos y/o animales

Ventajas

- Revalorización de desechos agroindustriales provenientes de la producción de leche de soja.
- Disponibilidad de medios de cultivo de bajo costo.
- Mayor viabilidad de los microorganismos al compararla con un medio de referencia.
- Mayor proporción de ácidos grasos insaturados/saturados en las membranas bacterianas.

Estado de desarrollo

Producto elaborado a escala laboratorio.

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 28/03/2017. En trámite en: Argentina.

Inventor referente

Andrea Gómez Zavaglia

Palabras claves : ácidos grasos insaturados | probióticos |