Producto Fermentado a Base de Permeado de Suero Lácteo

Descripción de la tecnología

El producto se basa en la fermentación del permeado de suero lácteo, un desecho secundario obtenido luego de la producción de quesos así como de la purificación de proteínas de suero. La fermentación del permeado de suero lácteo permite obtener un producto fermentado con características funcionales, tanto para alimentación humana como animal. El permeado de suero, rico en lactosa, es fermentado con gránulos de kéfir, compuesto de bacterias productoras de ácido láctico y levaduras o con cultivos concentrados de dichos microorganismos obtenido de la incubación de gránulos de kéfir en leche. El producto obtenido se puede utilizar en forma líquida, liofilizado, o en polvo.

Aplicaciones

• Producto alimenticio para humanos y animales, con características de alimento probiótico, al contener tanto bacterias lácticas como levaduras particulares que aportan beneficios a la salud. También se encuentra compuesto por ácidos orgánicos y lactosa.
• Puede ser comercializado en forma liquida, con el agregado de jugos o saborizantes y endulzado. En estas condiciones, se conserva 7 días con refrigeración.
• Puede ser comercializado en forma sólida, ya sea liofilizado o en polvo, en cuyo caso se mantiene por, al menos, 5 meses a temperatura ambiente.

Ventajas

• Mismas características probióticas que el kéfir tradicional, obtenido por fermentación de leche, ampliamente utilizado en la dieta en muchos países del este europeo, desde hace miles de años. Su composición similar en microorganismos implica similares características en cuanto a la capacidad de modular la función intestinal, la composición de su microflora, y la respuesta inmune.
• Producido a partir de un desecho industrial de poco valor intrínseco y difícil tratamiento por su alto contenido de material orgánico, permite transformarlo en un producto de alto valor agregado.

Estado de desarrollo

Se han realizado pruebas in Vitro y en animales de laboratorio. Actualmente se están llevando a cabo estudios de campo en animales de granja.

Estado de la patente

Número de prioridad: AR2009P102570. Fecha de prioridad: 7/7/2009. En trámite en: Argentina, Europa. Esta tecnología se encuentra en cotitularidad con la UNLP y la Universidad de Coimbra. Manager de la Patente: Universidad de Coimbra. Contacto: Palácio dos Grilos, Rua da Ilha, 3000-214, Coimbra, Portugal.| Teléfono: +351 239 859 900.

Inventor referente

Dra. Analía Abraham

Palabras claves : Alimento funcional | Nutrición | Probióticos | Kéfir