Procedimiento para la Extracción de Pectinas

Descripción de la tecnología

La presente invención provee un innovador procedimiento para la extracción de pectinas a partir de hortalizas de raíz, en particular remolacha, y asimismo involucra la obtención de un extracto vegetal enriquecido en pectinas para ser utilizado en la elaboración de productos alimenticios tales como jaleas, mermeladas, lácteos, productos de confitería y mezclas de polvos para preparación instantánea de productos de repostería. Dichas pectinas presentan actividad espesante y/o gelificante a temperatura ambiente siendo de gran utilidad en el desarrollo de mermeladas y jaleas de bajas calorías. Además, las pectinas obtenidas son de alto peso molecular, lo cual aporta a su funcionalidad como modificadores del comportamiento reológico de los sistemas alimenticios a los cuales se incorporan, como es en el caso de los productos lácteos. Actualmente también se ha demostrado que reducen los niveles de colesterol en la sangre y funcionan como fibra dietaria soluble en el intestino grueso y colon, aumentando así su aplicabilidad en la industria alimenticia.

Aplicaciones

Las mayores aplicaciones se encuentran en: • industria de procesamiento de frutas
• industria láctea
• como estabilizante de emulsiones
• como sustituto de grasas
• para incrementar la fibra en los alimentos

Ventajas

• Agrega valor a los desechos de la industria de hortalizas y minimiza la acumulación de residuos sólidos en esa industria
• Proporciona una técnica de extracción limpia, evitando la excesiva utilización de químicos y reduciendo el impacto ambiental
• Permite aumentar el rendimiento de extracción de pectinas con características deseables para su utilización en la industria de los alimentos

Estado de desarrollo

El procedimiento se encuentra completamente desarrollado y analizado a escala laboratorio.

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 07/07/2009. Número de prioridad: AR2009P102572. En trámite en: Argentina.

Inventor referente

Dra. Lía Gerschenson

Palabras claves : Aditivo | Biorrefinerías | Nutrición | Fibras