



#33TA-18

Producto natural, concentrado de vitaminas y proteínas, a partir subproductos de alimentos

Producto intermedio concentrado natural, para la producción de alimentos funcionales con aminoácidos esenciales y vitaminas antioxidantes.

Hoy en día, en la producción de alimentos se utilizan numerosos aditivos sintéticos y su presencia genera dudas y preguntas, sobre todo cuando esos alimentos están dirigidos al público infantil o a la tercera edad.

Por su parte, la legislación de diferentes países expone la necesidad de declaración de los aditivos que contiene un alimento y la obligatoriedad de que sean obtenidos de fuentes naturales.

El Instituto Tecnología de Alimentos del INTA ha trabajado en el estudio de la capacidad antioxidante de diferentes alimentos y ha desarrollado un producto intermedio a partir de la fermentación de maíz y un subproducto de la leche para obtener un concentrado vitamínico y proteico el cual puede ser incorporado como aditivo natural a diferentes alimentos o golosinas.

VENTAJAS

- Concentrado vitamínico y proteico natural
- Actividad antioxidante probada
- Obtención a partir de subproducto de la industria.

ESTADO DE LA TECNOLOGÍA: Prototipo de producto y proceso a escala laboratorio. Pruebas de funcionalidad del aditivo natural obtenido. La tecnología esta disponible para su licenciamiento y requiere de inversión para el escalado y comercialización.

POSICIÓN EN CUANTO A PROPIEDAD INTELECTUAL: Proceso de obtención de aditivo natural, protegible como patente de invención.

CN Vinculación Tecnológica y Relaciones Institucionales-INTA. Dra. Mariana Nanni
nanni.mariana@inta.gov.ar



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina