



PEPSICO

NUMERO DE PROYECTO: 176921

**EMPRESA BENEFICIADA: PEPSICO MEXICO R&D SAVORY S DE
RL DE CV**

**INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS
INNOVADORAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS
EXTRUIDOS ORIENTADOS A BRINDAR MAYORES APORTES
NUTRICIONALES AL CONSUMIDOR**



OBJETIVO DEL PROYECTO

- Desarrollar productos extruidos más saludables para el consumidor a partir de reducción del contenido de aceite e integración de grano entero ofreciendo características organolépticas y vida de anaquel adecuada, además de brindar el gusto y la saciedad que busca el consumidor de botanas.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Reducción de aceite en productos finales
- Desarrollo de nuevas fórmulas de productos con grano entero
- Desarrollo de una metodología sensorial para definir niveles de saciedad

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

- El presente proyecto pretende desarrollar nuevos productos extruidos utilizando una mayor cantidad de grano entero y menor cantidad de aceite que los productos actuales, sin sacrificar el nivel de agrado en atributos sensoriales, para esto deberá investigar tecnologías innovadoras para realizar las operaciones unitarias de cocción y preparación del condimento. También se desarrollaran productos que contengan grano entero como fuente de fibra y finalmente se realizará un estudio relacional del efecto del valor nutrimental y variables organolépticas en la saciedad percibida por el consumidor.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

- Disminución de alrededor de 25% de grasa en algunos productos extruidos.
- Desarrollo de 3 procedimientos innovadores para la reducción de aceite
- Desarrollo de una metodología sensorial
- Desarrollo de 2 prototipos de productos horneados