

NUMERO DE PROYECTO: 180457

EMPRESA BENEFICIADA: INSTALACIONES Y MAQUINARIA INMAQ, S.A. DE C.V.

TÍTULO DEL PROYECTO: INCORPORACIÓN DE ATRIBUTOS NUTRICIONALES Y A BAJO COSTO, EN LÍNEAS DE PRODUCTOS EXISTENTES A TRAVÉS DE INNOVACIONES Y DESARROLLOS DE FORMULAS, EMPAQUES, PROCESOS Y PERFORMANCE (FASE II)



www.sabori.com.mx



GRUPO BAFAR



FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



OBJETIVO DEL PROYECTO: DESARROLLAR MEDIANTE LA REINGENIERÍA DE EMPAQUES, PROCESOS Y PERFORMANCE, UNA TECNOLOGÍA QUE INCREMENTE LA VIDA DE ANAQUEL DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LE CONFIERAN AL PRODUCTO MAYOR VALOR AGREGADO.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS: B) SE PROBARON VARIAS FORMULACIONES Y VARIANTES CON LA FINALIDAD DE OBTENER PELÍCULAS A NIVEL LAS CUALES FUERON CARACTERIZADAS EN CUANTO A ESPESOR, CONTENIDO DE HUMEDAD, SOLUBILIDAD, COLOR TRIESTÍMULO, TENSIÓN A LA FRACTURA, PORCENTAJE DE ELONGACIÓN, MÓDULO ELÁSTICO Y PROPIEDADES BARRERA AL VAPOR DE AGUA.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: DESARROLLAR UN MATERIAL QUE ADEMÁS DE APROVECHAR LAS BONDADDES DE UNA MATERIA PRIMA AUTÓCTONA NOS PROPORCIONE UNA MATERIA DE EMPAQUE PARA PRODUCTOS CÁRNICOS, ASEGURANDO SU CALIDAD ALIMENTARIA E INCREMENTANDO A SU VEZ LA VIDA DE ANAQUEL.

RESULTADOS DEL PROYECTO: DESARROLLO DE TECNOLOGÍA QUE INCREMENTE LA VIDA DE ANAQUEL DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LE CONFIERAN AL PRODUCTO MAYOR VALOR AGREGADO EVALUACIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE LA REGIÓN COMO FUENTES ALTERNAS. EVALUACIÓN DE SUS PROPIEDADES MECÁNICAS Y DE PERMEABILIDAD, ASÍ COMO SU EFECTO SOBRE LA VIDA DE ANAQUEL DEL PRODUCTO CÁRNICO.

IMPACTOS DEL PROYECTO: MAYOR NIVEL DE INGRESOS GRACIAS AL INCREMENTO DE LA VIDA DE ANAQUEL DE SALCHICHAS; DISMINUCION DE LOS NIVELES DE MERMAS (DEVOLUCIONES DE PRODUCTO).