



# FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



**NUMERO DE PROYECTO:** 179257

**EMPRESA BENEFICIADA:** LABORATORIOS GRIFFITH DE MEXICO, SA DE CV

**TÍTULO DEL PROYECTO:** DESARROLLO DE CEPAS MICROBIOLÓGICAS, PROCESOS Y EQUIPOS OPTIMIZADOS PARA FERMENTACIÓN DE CHILES MEXICANOS.





# FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



**OBJETIVO DEL PROYECTO:** OPTIMIZAR EL PROCESO DE FERMENTACION DE CHILES MEXICANOS PARA LLEVARLOS A UN NIVEL INDUSTRIAL Y DEFINIR EL EQUIPAMIENTO NECESARIO PARA QUE SEA UNA OPERACION RENTABLE. CREAR UNA NUEVA CATEGORIA DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CHILES MEXICANOS BASADOS EN BIOTECNOLOGIA DE FERMENTACIONES MICROBIOLOGICAS.

**PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:** INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA SOBRE LOS MICROORGANISMOS QUE FERMENTAN CHILES MEXICANOS, SOBRE LOS PARÁMETROS ÓPTIMOS PARA ESTA FERMENTACIÓN Y DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE PUEDAN CONTENER CHILES MEXICANOS FERMENTADOS.

**BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:** SE INVESTIGÓ LA FERMENTACIÓN DE VARIOS CHILES MEXICANOS CON EL OBJETIVO DE PRODUCIR PASTAS FERMENTADAS DE SABORES Y TEXTURAS AGRADABLES Y NOVEDOSAS A SER UTILIZADAS COMO INGREDIENTE EN LA ELABORACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

**RESULTADOS DEL PROYECTO:** SE GENERÓ CONOCIMIENTO SOBRE VARIOS CHILES MEXICANOS CON POTENCIAL DE FERMENTACIÓN, SOBRE SU PROCESO DE FERMENTACIÓN, Y SOBRE EL ESCALAMIENTO DE ESTE PROCESO. SE DESARROLLARON PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE CONTENDRÁN CHILES FERMENTADOS.

**IMPACTOS DEL PROYECTO:** VENTAS INICIALES POR \$2.2 MILLONES DE PESOS CON UN POTENCIAL MUCHO MAYOR. MEJORA DE COMPETITIVIDAD DE LA EMPRESA Y LA INDUSTRIA MEXICANA AL ABRIR UNA NUEVA CATEGORÍA DE PRODUCTOS. INCREMENTO EN EL CONOCIMIENTO TÉCNICO DEL PERSONAL DELA EMPRESA Y DE LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR VINCULADAS. CONTRATACION DE 1 PERSONA A NIVEL LICENCIATURA.