

**NUMERO DE PROYECTO: 181942**

**EMPRESA BENEFICIADA: KRAFT FOODS DE MEXICO S DE RL DE CV**

**TÍTULO DEL PROYECTO: INVESTIGACIÓN Y PROSPECCION TECNOLÓGICA DE ALTERNATIVAS NO-CONVENCIONALES PARA GENERAR SENSACIÓN DE SACIEDAD Y FRESCURA EN CARAMELOS Y GOMAS DE MASCAR**



## RED DE INVESTIGACIÓN



### OBJETIVO DEL PROYECTO:

Desarrollar un proceso de investigación y prospección tecnológica de alternativas no-convencionales para generar sensación de saciedad en gomas de mascar y/o caramelos. Desarrollar e implementar tecnologías para nuevas sensaciones de frescura y consolidar una infraestructura de alto nivel para la investigación en este tipo de productos.

### PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Investigación y prospección tecnológica para desarrollar ingredientes funcionales no convencionales que generen sensación de saciedad para su uso en caramelos y gomas de mascar.
- Desarrollo de tecnologías de nueva generación y su aplicación para provocar la sensación de frescura en goma de mascar.
- Fortalecimiento de la infraestructura en la planta piloto de gomas de mascar y caramelos para incrementar las capacidades científicas y tecnológicas del grupo de investigadores y de la compañía en general.

### BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Los retos nutricionales y de salud de la población mexicana influyen de manera directa los esfuerzos de investigación y desarrollos de KRAFT FOODS MEXICO y se ven impactados por los deseos y necesidades del consumidor. El principal propósito es lograr el desarrollo de ingredientes funcionales que generen sensación de saciedad a través de la investigación generada por 3 instituciones vinculadas: UDLAP, CINVESTAV y CIBA. El segundo propósito se basó en el trabajo de los investigadores de KRAFT, quienes desarrollaron productos que presentan agentes de frescura diferentes a los actuales.

### RESULTADOS DEL PROYECTO:

- Generación de líneas de investigación respecto alternativas de ingredientes funcionales para efectos de saciedad.
- Obtención de 5 ingredientes funcionales que serán evaluados por los investigadores de Kraft.
- Desarrollos de 6 productos con nuevas sensaciones de frescura.
- Adquisición de 13 equipos que fortalecen las áreas de caramelos y gomas.

### IMPACTOS DEL PROYECTO:

- Formación de una red de investigación entre tres instituciones que tienen el mismo enfoque: Ingredientes funcionales para lograr sensaciones de saciedad.
- Contratación de 5 recursos humanos de alta especialidad