

NUMERO DE PROYECTO: C0003-2012-01-185822

EMPRESA BENEFICIADA: CHOCOLATES LAURENT S.A. DE C.V.

TÍTULO DEL PROYECTO: “CARACTERIZACIÓN DE CHOCOLATE SIMBIÓTICO, DIGESTIVO, POTENCIADOR DE EFECTO ANTIOXIDANTE.”



OBJETIVO DEL PROYECTO:

Proceso de obtención y producto; alimento funcional simbiótico sinérgico con prebióticos y probióticos, en una matriz de alimento no láctea, de chocolate que permita potenciar el efecto de los flavonoides naturales del chocolate y/o los adicionados como antioxidante a la par de una mejora digestiva en el consumidor final.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Selección de cepas probióticas, prebiótico y dosificación para simbiosis.
- Caracterización de matriz de alimento receptora de simbiosis y nutrimentos antioxidantes. .
- Determinar actividad antioxidante de los productos de digestión obtenidos de la sección del colon descendente.
- Solicitud ante IMPI de nueva marca registrada.
- Desarrollo de procedimientos estándar de proceso.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Propuesta basada en la creciente tendencia de alimentos saludables. Se toma como base al mercado de la comunidad económica europea, que los define como “alimentos que logran modular una función orgánica en cuerpo humano y lo demuestran mediante el seguimiento a un bio marcador”. Se desarrollo un alimento funcional, simbiótico sinérgico, en una matriz de alimento de base no láctea y donde los probióticos puedan estar vivos y metabólicamente activos, interactuando con flavonoides naturales y/o adicionados al chocolate para potenciar un efecto antioxidante, a la par de una mejora a la digestión.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

- | | | |
|------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|
| * Prototipo listo para venta | * Estudio de estabilidades | * Proceso de obtención escalable |
| * Registro de marca | * Validación de biomarcador in vitro | |

IMPACTOS DEL PROYECTO:

1. Desarrollo de proceso de obtención de chocolate simbiótico sinérgico para salud digestiva y efecto anti oxidante.
2. Obtención de producto, alimento funcional simbiótico sinérgico.
3. Validación in vitro de efecto antioxidante en tecnología de digestor (CIATEJ).
4. Caracterización de matriz de alimentos receptora de simbiosis sinérgica (UNAM).