

NUMERO DE PROYECTO:

185083

EMPRESA BENEFICIADA:

KIMPEN S.A DE C.V

TÍTULO DEL PROYECTO:

APROVECHAMIENTO DE LANGOSTA VOLADORA (*Schistocerca piceifrons piceifrons*) PARA FINES DE USO COMO SUPLEMENTO ALIMENTICIO PARA CONSUMO HUMANOS Y ANIMALES



Captura de langosta



Harina de langosta



Proteína de langosta



Alimento con harina o proteína de langosta



FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



OBJETIVO DEL PROYECTO:

Desarrollar alimentos para consumo humano y animal empleando como suplemento harina o extracto proteico obtenido a través de langosta voladora.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

- Captura de langosta.
- Generación de granjas de langosta
- Sacrificio y procesamiento (secado y molienda) para la obtención de harina de langosta
- Obtención de proteína (extracción y reconcentración) a partir de la proteína de langosta
- Elaboración de alimentos de consumo humano conteniendo la harina o proteína de langosta

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Elaborar productos de consumo humano conteniendo proteína o harina de langosta, la cual fue previamente capturada, criada y procesada.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

- Granja de langosta.
- Procesos de sacrificio , secado y molienda.
- Harina y proteína de langosta.
- Metodologías de extracción y reconcentración de proteína
- Alimentos (mayonesa, mermelada y salsas) conteniendo la harina y la proteína de langosta

IMPACTOS DEL PROYECTO:

- Ambientales. En tener la captura de langosta se dejan de usar menor cantidad de plaguicidas para controlarla.
- Sociales: Se obtienen alimentos nutraceuticos conteniendo la proteína o la harina
- Económicos: Son productos innovadores los cuales puedes generar a la compañía mayores ingresos en el mercado nacional e internacional