

NUMERO DE PROYECTO: 185746

EMPRESA BENEFICIADA: Productores de Agavaceae Oaxaqueña S.A. de C.V

TÍTULO DEL PROYECTO: ELABORACIÓN Y EVALUACIÓN DE UNA BEBIDA PREBIÓTICA ENRIQUECIDA CON INULINA DE AGAVE



Estudios científicos han demostrado que el consumo de sustancias prebióticas en cantidades recomendadas mejora sustancialmente la salud al traer múltiples beneficios gastrointestinales. Estas sustancias pueden tener muchos orígenes, siendo uno de estos el maguey, el cual es cultivado en muchas comunidades del Estado de Oaxaca.

Por lo descrito anteriormente, la motivación de este proyecto es utilizar un producto que puede ser elaborado con materias primas producidas en Oaxaca, que al ser consumido por las personas de comunidades nacionales para aumentar su calidad de vida y se desarrolle una economía autosustentable entre los habitantes de las comunidades productoras de maguey.

OBJETIVO DEL PROYECTO:

Desarrollo de una bebida prebiótica prototipo para su consumo por habitantes de comunidades en el Estado de Oaxaca con el fin de promover la salud y calidad de vida de las personas.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

El desarrollo se realizó en doce etapas, las cuales se pudieron seccionar en el desarrollo de la bebida en cuanto a su formulación, estabilidad y producción, y el desarrollo de los proveedores de

Inulina, lo cual se realizó cotizando y adquiriendo los materiales y equipos necesarios para la producción, se realizaron pruebas de laboratorio tanto de la inulina y de la bebida, para evaluar las características fisicoquímicas, organolépticas y funcionales y posteriormente optimizarla.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El proyecto que se presenta está basado en la formulación de una bebida con alto aporte prebiótico a partir de la adición de inulina de maguey. Generar una bebida con características organolépticas aceptables y estabilidad durante su distribución y almacenamiento. Consiste en la creación de una fuente de inulina de calidad adecuada, con la cantidad de inulina recomendada en una porción pequeña, garantizando que la mezcla de aditivos e ingredientes sean compatibles y estables fisicoquímicamente, así como evaluar la calidad funcional durante la vida de anaquel del producto.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

- Desarrollo y formulación de una bebida con aporte prebiótico.
- Desarrollo de proveedores de inulina.
- Desarrollo del proceso de obtención de inulina a utilizar y su evaluación de calidad tanto nutricional como funcional.
- Formulación mejorada de la bebida a base de prebióticos y características organolépticas adecuadas.

IMPACTOS DEL PROYECTO:

- Logro de una bebida prototipo que aporte la cantidad deseada de prebióticos a los habitantes de las comunidades del estado de Oaxaca mejorando su salud digestiva.
- Desarrollo del proceso piloto de obtención de inulina líquida.
- Creación de dos nuevos empleos en la planta de procesamiento de bebidas de inulina.
- Capacitación en la operación del sistema de filtración adquirido para planta piloto.