



FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



NUMERO DE PROYECTO: 180869

EMPRESA BENEFICIADA: INSTALACIONES Y MAQUINARIA INMAQ, S.A. DE C.V.

TÍTULO DEL PROYECTO: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA EXPERIMENTAL DE EMULSIONES PARA PRODUCTOS EMBUTIDOS (FASE III)



GRUPO BAFAR



FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



OBJETIVO DEL PROYECTO: REALIZAR UN ESTUDIO EXPERIMENTAL DE LAS CARACTERÍSTICAS REOLÓGICAS DE LAS EMULSIONES A DIFERENTES CONDICIONES DE PRESIÓN Y TEMPERATURA A FIN DE ENCONTRAR LOS CRITERIOS PARA EL DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL A NIVEL PILOTO QUE PERMITA ELIMINAR DIFERENCIAS DE PESO EN PRODUCTOS EMBUTIDOS.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS: EVALUACIÓN A NIVEL LABORATORIO DE LAS CARACTERÍSTICAS DE FLUJO Y LA DENSIDAD DE LAS EMULSIONES CÁRNICAS. REDISEÑO DE LA INGENIERÍA DEL EMBUTIDO QUE PERMITA OBTENER PRODUCTOS CON MAYOR CONTROL Y CALIDAD SENSORIAL.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: ESTUDIO DE ASPECTOS FUNDAMENTALES DEL MANEJO DE EMULSIONES EN LA ETAPA DE EMBUTIDO, REALIZADO UNA EVALUACIÓN EXPERIMENTAL DE LAS PROPIEDADES REOLÓGICAS EN FUNCIÓN DE LA TEMPERATURA Y LA PRESIÓN, CON LA FINALIDAD DE OBTENER PARÁMETROS DE DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA AUTOMATIZADO INNOVADOR QUE PERMITA TENER MAYOR CONTROL DEL PROCESO Y ASEGURE UNA MAYOR CALIDAD.

RESULTADOS DEL PROYECTO: ESTUDIO DEL COMPORTAMIENTO REOLÓGICO DE EMULSIONES A DIFERENTES CONDICIONES DE PRESIÓN Y TEMPERATURA. MEJORA EN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DEBIDO SISTEMA EMBUTIDO-PORCIONADOR-ETIQUETADO AUTOMÁTICO.

IMPACTOS DEL PROYECTO: INTEGRACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS, Y DESARROLLO DE NUEVAS FORMULACIONES INNOVADORAS PARA SALCHICHAS CON ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNA.