



FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

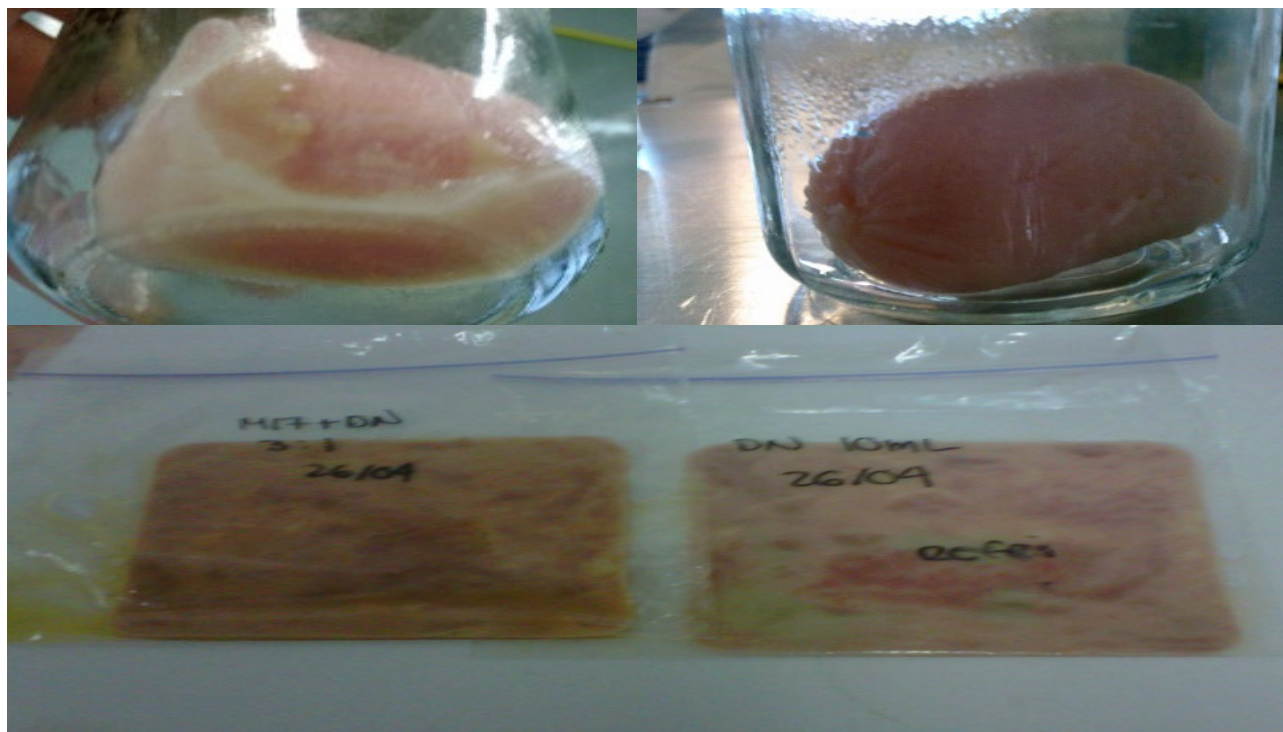
PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



NUMERO DE PROYECTO: 184058

EMPRESA BENEFICIADA: QUIMICA ROSMAR SA DE CV

TÍTULO DEL PROYECTO: INNOVACION Y DESARROLLO DE UNA LINEA PILOTO DE CONSORCIOS MICROBIANOS ACTIVOS COMO BIOCONSERVADORES NATURALES PARA POTENCIALIZAR EL TIEMPO DE VIDA DE ANAQUEL E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS





FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



OBJETIVO DEL PROYECTO:

El objetivo del proyecto consistió en **la generación** de productos bioconservadores para su aplicación en alimentos que permitieran extender su vida de anaquel lo cual se llevo a cabo a nivel laboratorio y piloto de manera exitosa.



FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

- ❖ Selección de microorganismos de potencial antagonista de patógenos y deterioradores de alimentos
- ❖ Identificación taxonómica de los microorganismos aislados
- ❖ Pruebas en sistemas específicos de alimentos crudos y procesados
- ❖ Optimización de métodos de producción costeables
- ❖ Aplicación de los consorcios en pruebas de laboratorio
- ❖ Aplicación de los consorcios en pruebas piloto
- ❖ Analisis de vida útil de los bioconservadores generados
- ❖ Valoración de vida de anaquel de los productos adicionados con los biopreservadores generados



FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El proyecto consistió en

Evaluar un consorcio microbiano primeramente en escala laboratorio, para incrementar la vida de anaquel de alimentos procesados y disminuir así el uso de productos químicos que normalmente se utilizan como conservadores.

De esta manera se desarrollaron formulaciones de bioconservadores con aplicaciones específicas en alimentos valorando la extensión de su vida de anaquel y no alterando las características naturales del alimento.

Finalmente se validaron todas las pruebas en desarrollo piloto tanto de la producción del biopreservador así como su implementación en producciones piloto de cárnicos procesados.



FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



RESULTADOS DEL PROYECTO:

- Consorcio de cepas de potencial antagónico de microorganismos deterioradores y patógenos presentes en alimentos.
- Productos bioconservadores de aplicación específica en alimentos que permiten extender su vida de anaquel.
- Extensión de vida de anaquel de productos en pruebas piloto
- Fichas técnicas de los productos generados con instrucciones de uso aplicación y dosificación
- Manuales de producción comercial de los productos generados



FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



IMPACTOS DEL PROYECTO:

El desarrollo de los bioconservadores derivados de este proyecto permitirá :

- Mejorar la calidad de productos perecederos
- Reducir el uso de conservadores químicos a cambio de utilizar productos naturales
- Incrementar la vida de anaquel de productos
- Generar desarrollo tecnológico y de innovación en el país
- Generar patente y propiedad intelectual mexicanas para su aplicación en la industria en el país