

NUMERO DE PROYECTO: **199101**

EMPRESA BENEFICIADA: **GRUPO ALTEX S.A. DE C.V.**

TÍTULO DEL PROYECTO: **“ALTERNATIVAS TECNOLÓGICAS PARA DISEÑO DE HARINAS DE TRIGO APLICADAS A PROCESOS DE CONGELACIÓN DE PANES”**



OBJETIVO DEL PROYECTO: DISEÑAR UNA HARINA DE TRIGO UTILIZANDO ALTERNATIVAS TECNOLÓGICAS (ENZIMAS/HARINA DE CHÍCHARO/MALTODEXTRINAS) PARA CARACTERIZAR SUS PROPIEDADES REOLÓGICAS EN PROCESOS DE CONGELACIÓN.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS: REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA, REVISIÓN DE CONVENIO DE VICINULACIÓN, MOLINERÍA EXPERIMENTAL, CARACTERIZACIÓN DE HARINAS, PRUEBAS DE MIXOLAB, APLICACIÓN DE ENZIMAS A LAS HARINAS Y DEFINICIÓN DE PANES A PREPARAR : CONCHA Y BOLILLO, REALIZACIÓN DE TRABAJOS DE TESIS EN LA UAEM ; FORTALECIMIENTO EN INFRAESTRUCTURA DEL LABORATORIO DE CEREALES.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: LAS MASAS CONGELADAS PARA PANIFICACIÓN SE HAN CONVERTIDO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS EN UNA EXCELENTE OPCIÓN PARA LOS ESTABLECIMIENTOS QUE VENDEN PAN, POR ELLO ES DE SUMA IMPORTANCIA AMPLIAR EL DESARROLLO DE ESTOS PARA PODER SATISFACER LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y BRINDAR SOPORTE EN SOLUCIÓN DE PROBLEMAS EFICACES. LA DEMANDA DE MASAS CONGELADAS SE CONCENTRA BÁSICAMENTE EN AUTOSERVICIOS, HOTELES Y RESTAURANTES HASTA TIENDAS DE CONVENIENCIA. EN LA MAYORÍA DE LOS HOTELES Y RESTAURANTES MEXICANOS HAY PANADEROS QUE ELABORAN DIARIAMENTE EL PAN, TANTO DE MESA COMO BOLLERÍA, UTILIZANDO PRODUCTOS PRECOCIDOS O CRUDOS. POR LO QUE ES NECESARIO DESARROLLAR ESTE TIPO DE PRODUCTOS.

RESULTADOS DEL PROYECTO: AL REALIZAR ESTE PROYECTO SE ESPERAN LOS SIGUIENTES RESULTADOS: MEJOR DESEMPEÑO DE LA HARINA EN PROCESOS DE CONGELACIÓN. CARACTERIZAR LAS HARINAS EMPLEADAS PARA CADA UNO DE LOS PANES A REALIZAR. IDENTIFICAR LAS MEJORES CARACTERÍSTICAS PARA EL DESARROLLO DE MASAS CONGELADAS.

IMPACTOS DEL PROYECTO: GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO CIENTÍFICO HACERCA DE LOS PROCESOS DE CONGELACIÓN DE PANES TRADICIONALES, FORTALECER AL EQUIPO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO CAPACITANDOLÓ EN TECNOLOGÍAS DE CONGELACIÓN, INTEGRACIÓN DE 2 BECARIOS PARA EL PROYECTO, GENERACIÓN DE 3 TESIS DE LICENCIATURA Y EL DESARROLLO DE HARINA DE TRIGO PARA CONGELACIÓN MEDIANTE LA VINCULACIÓN FORMAL CON LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO (UAEM).