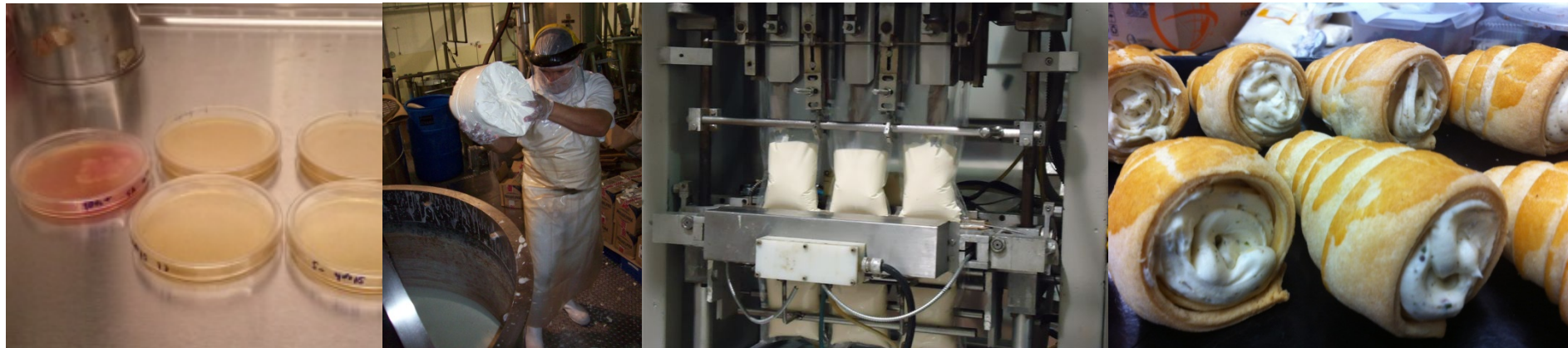


NÚMERO DE PROYECTO: 197289

EMPRESA BENEFICIADA: LABORATORIOS GRIFFITH DE MÉXICO , S. A. DE C. V.

TÍTULO DEL PROYECTO: VALIDACIÓN DE TECNOLOGÍAS Y PROCESOS PARA FABRICAR PRODUCTOS DE QUESO Y YOGURT QUE NO REQUIERAN REFRIGERACIÓN.



DESCRIPCION DE FOTOS: Pruebas de estabilidad e inocuidad microbiológica, escalamiento de proceso en planta, envasado y pasteurizado , aplicación de producto como relleno de un pan.

OBJETIVO DEL PROYECTO:

Desarrollo de tecnología de elaboración que permita manejar productos hasta con 30% de queso real, y hasta con 20% de yogurt real sin necesidad de refrigeración. Estos productos no podrán estar altamente acidificados ni sometidos a procesos térmicos severos para que se logre mantener su perfil de frescura.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

Planeación del Diseño: Se estableció el diseño básico, basado en la información técnica disponible sobre tecnologías de proceso y tecnologías de conservación. Posteriormente se procedió a la **Formulación del Producto**, en la cual, basados en el Diseño Básico, se procedió a realizar diferentes formulaciones de productos con queso y yogurt. **Evaluación Interna** con chef's, tecnólogos y administradores, una vez concluida este proceso se procedió a una **Evaluación Externa** con clientes potenciales. Se procedió a las **Pruebas Piloto** para el desarrollo de los prototipos evaluados y se elaboraron las fichas técnicas y de especificaciones, Se **Verificó el Diseño** con varias pruebas de escalamiento contra especificaciones y expectativas. Por último se **Liberó a Planta el diseño** para su escalamiento final.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

Este proyecto consiste en lograr la conservación de productos que contengan queso natural o yogurt natural, sin acidificar excesivamente el producto o aplicar métodos térmicos severos al proceso, para evitar el impacto negativo que estas dos tecnologías tienen sobre el sabor, la textura, y las propiedades nutrimentales del producto. El reto tecnológico también incluye el lograr la inocuidad y la conservación de manera que no se requiera almacenar y transportar los productos bajo refrigeración, expandiendo la disponibilidad a regiones del país donde sería muy costoso llevar las versiones refrigeradas del producto.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

Se desarrolló la tecnología necesaria para fabricar y comercializar productos que contengan hasta un 30% de queso real o un 20% de yogurt real y no requieran de almacenamiento y transporte refrigerado. Se logró llegar a nivel de comercialización la línea de productos con queso y llevar hasta la fase de pre-comercialización a los productos con yogurt. Se lograron alcanzar mercados que no se estaban atendiendo como Restaurantes y cadenas de supermercados.

IMPACTOS DEL PROYECTO:

Se generó conocimiento sobre tecnologías de conservación de productos con queso y yogurt natural que no requieran refrigeración, sin acidificar en exceso los productos no someterlos a procesos térmicos excesivos. Se incrementó el conocimiento técnico del equipo de profesionistas de la empresa. Se obtuvieron 16 nuevos productos de aderezos y salsas con queso que no requieren refrigeración y 2 nuevos productos de aderezos y salsas con yogurt que no requieren refrigeración. Se logró la creación de dos empleos a nivel licenciatura.