

NUMERO DE PROYECTO: 198296

EMPRESA BENEFICIADA: AMEBEEF, S.A. DE C.V.

TÍTULO DEL PROYECTO: I+D + Pruebas de primeros productos prototipo cárnicos funcionales totalmente cocinados, seguros y nutritivos, listos para su consumo e innovadores para el mercado nacional e internacional-proyecto vinculado con CIAD y CIATEJ.



OBJETIVO DEL PROYECTO: El objetivo principal de Amebeef en este proyecto es la investigación y desarrollo de un nuevo portafolio de productos prototipo cárnicos funcionales totalmente cocinados, seguros y nutritivos con una esencia Mexicana tradicional, listos para su consumo: Albóndiga Casera, Carne Para Hamburguesa de Arrachera, Cochinita Pibil; así como la creación de un Laboratorio de Pruebas Especializadas que garantice la calidad de productos saludables, libres de cualquier riesgo microbiológico y con una aportación nutrimental adecuada, además de ser productos diferenciados, únicos y exitosos dirigidos al mercado nacional e internacional (Europa y Asia principalmente).

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS : Etapa 1: Seleccionar el enfoque del proyecto, recursos tecnológicos y humanos para llevar a cabo el proyecto. Etapa 2: Definir prototipos de productos a desarrollar. Etapa 3: Agrupar prototipos por sus características. Etapa 4: Definir atributos de prototipos a desarrollar, definir tecnología de procesos a nivel planta piloto. Etapa 5: desarrollar la metodología técnica para llevar a cabo las evaluaciones de los atributos. Etapa 6: Definir necesidades de equipamiento de los equipos a nivel planta piloto. Etapa 7: Selección de equipos de laboratorio. Etapa 8: Instalación de equipo de laboratorio, capacitación y puesta en marcha.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

- Desarrollo de formulaciones y proceso de tres prototipos de productos cárnicos (carne para hamburguesa, albóndiga y fajitas de res) con cada una de las especiaciones para el desarrollo de un nuevo producto (Ficha técnica, descripción del producto, estudio de vida de anaquel, análisis sensorial, análisis microbiológicos, certificación medico TIF y tabla nutrimental de acuerdo a la FDA).
- Implementación del área de Investigación y Desarrollo para la elaboración de los nuevos productos en instalaciones del Centro de Valor Agregado Lagos de Moreno A.C.
- Adquisición e Instalación de equipo especializado a nivel laboratorio para las pruebas de I+D contado con la asesoría del CIATEJ, quien da las mejores alternativas para el equipamiento del laboratorio.
- Entrenamiento e integración de grupo de Panelistas para la realización de las pruebas sensoriales, organolépticas, de cada uno de los nuevos productos desarrollados en el laboratorio de I+D.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

- Se logra implementar equipo altamente especializado que nos ayuda en la aplicación de nuevos procesos para la generación de productos innovadores por medio de tecnología desarrollada a nivel laboratorio.
- Conocimiento de nuevas tecnologías nivel, mecánico, eléctrico, neumático para el desarrollo de nuevas técnicas dentro de los procesos.
- La formula o receta única se logra desarrollar a pequeña escala nivel planta piloto en las instalaciones del Centro de Valor Agregado con todas las especificaciones necesarias que garantizan la calidad del producto.
- Desarrollo de metodologías para pruebas de laboratorio especializadas con al apoyo de CIATEJ y CIAD.

IMPACTOS DEL PROYECTO:

- **Logros científicos:**
 - Investigación y desarrollo de formulaciones de tres productos prototipos funcionales, fáciles de cocinar, metodologías y atributos de los mismos.
- **Logros tecnológicos:**
 - Desarrollo tecnológico especializado en el laboratorio de I+D.
 - Logros concluidos al 100%.