

NUMERO DE PROYECTO: 198341

EMPRESA BENEFICIADA: KRAFT FOODS DE MEXICO S DE RL DE CV

TÍTULO DEL PROYECTO: CONTINUACIÓN EN INVESTIGACIÓN Y PROSPECCIÓN TECNOLÓGICA DE ALTERNATIVAS NO-CONVENCIONALES, PARA GENERAR SENSACIÓN DE SACIEDAD Y FRESCURA EN CAMELOS Y GOMAS DE MASCAR, Y MEJORA EN CAPAS DE RECUBRIMIENTO



OBJETIVO DEL PROYECTO: Desarrollar un proceso de investigación y prospección tecnológica de alternativas no-convencionales para generar sensación de saciedad en gomas de mascar y/o caramelos y desarrollar e implementar tecnologías para nuevas sensaciones de frescura, así como la mejora en el recubrimiento de gomas de mascar.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS: El proyecto se dividió en dos iniciativas: a) Investigación y prospección tecnológica para desarrollar ingredientes funcionales no convencionales que generen sensación de saciedad para su uso en caramelos y gomas de mascar y b) Desarrollo de tecnologías de nueva generación y su aplicación para provocar la sensación de frescura en goma de mascar y/o caramelos, y mejora en el recubrimiento de gomas de mascar. Fortalecimiento de la infraestructura en la planta piloto de gomas de mascar y caramelos para incrementar las capacidades científicas y tecnológicas del grupo de investigadores y de la compañía en general.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: El proyecto es una continuación prioritaria en la estrategia de innovación de la empresa, la cual buscó incorporar conocimiento e infraestructura especializada a través de una red de investigación con la UDLAP y el CIBA para desarrollar líneas de investigación en el tema de ingredientes que proporcionen la sensación de saciedad y generar productos funcionales. Por parte del grupo de investigación de Kraft, se encontraron tecnologías de frescura y procesos de recubrimientos que permitan generar nuevos productos de manera eficiente.

RESULTADOS DEL PROYECTO: 2 diseños experimentales para generar prototipos que generen una sensación de saciedad: en gomas de mascar se presentó la selección de 3 prototipos a base de glucanos, además de la selección de prototipos con adición de Fructooligosacáridos. En caramelos, se elaboraron 10 prototipos con diferentes concentraciones de proteína de amaranto. Elaboración de 5 prototipos de nueva generación de frescura. 2 mejoras de capas de recubrimientos

IMPACTOS DEL PROYECTO: Formación de una red de investigación entre dos instituciones que tienen el mismo enfoque: Ingredientes funcionales para lograr sensaciones de saciedad. Contratación de personal especializado de manera específica para el desarrollo del proyecto. Lanzamientos de Proyectos que involucran frescura como Firenze, Invigoration, Sunshine y Clorets. Reducción del peso actual de la pastilla Clorets sin disminuir el impacto sensorial del producto. Generación de nuevos productos que incrementarán la curiosidad del consumidor abriendo mayores canales de venta.