

**NUMERO DE PROYECTO: 00000000198988**

**EMPRESA BENEFICIADA: Laboratorios de Productos Naturales y Farmaceuticos de Nayarit, S.de R.L. Mi.**

**TÍTULO DEL PROYECTO: Desarrollo del proceso para la obtención de extractos de noni y moringa con capacidad antioxidante.**



**OBJETIVO DEL PROYECTO:** Desarrollar el *know how* de los procesos destinados a la obtención de extractos naturales, en estado líquido y en polvo, utilizando frutos exóticos como sistemas modelo para evaluar la factibilidad de los protocolos.

**PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:** Desarrollo del proceso estandarizado, desarrollo de protocolos de análisis aplicables a los productos elaborados, capacitación al personal involucrado en el laboratorio, estudio de la capacidad funcional de los extractos, caracterización composicional de los extractos, elaboración de fichas técnicas de los productos desarrollados.

**BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:** A través de este proyecto, se planteó desarrollar el *know how* de los procesos para lograr la obtención de extractos naturales, lo cual traerá consigo satisfacer una demanda insatisfecha por parte de los consumidores asiduos a este tipo de productos. El proyecto implicó un impacto social ya que significa la explotación de dichos materiales mediante un proceso tecnificado que traerá como resultado extractos con propiedades benéficas a la salud que serán caracterizados, brindando certeza a los consumidores sobre la calidad y las bondades que representan a la salud. Por otro lado, los costos elevados de los productos existentes en el mercado, que son realizados de manera artesanal y que no están estandarizados, dejan claro que el proceso traerá como resultado productos altamente atractivos con un margen de ganancia elevado, lo cual detonará la competitividad de la empresa.

**RESULTADOS DEL PROYECTO:** Know how de los dos nuevos procesos para la obtención de extractos en polvo y líquidos. Procesos estandarizados para futura aplicación a nivel producción. Dos nuevos productos para la empresa con capacidad antioxidante. Fichas técnicas de los productos generados. Protocolos de técnicas microbiológicas, fisicoquímicas, y de actividad antioxidante aplicables a los productos elaborados. Estudio de la capacidad funcional por parte de CIAD. Análisis composicionales, microbiológicos y fisicoquímicos por parte de la UTN. Dos estancias profesionales concluidas. Implementación de un programa HACCP. Vinculación efectiva con el CIAD y la UTN, para el desarrollo de futuros proyectos.

**IMPACTOS DEL PROYECTO:** **Impacto económico:** Verá un aumento en sus ingresos, utilidades, y en la competitividad ya que tendrá todo un soporte científico detrás de sus productos, además se verán reducidos sus costos de producción futuros al poseer un método estandarizado. **Impacto social:** Aumentó la cadena de valor de los productos en fresco industrializados, aumentando con esto el bienestar de las familias que de eso dependen económicamente. **Impacto Tecnológico:** Generado a raíz del mejoramiento de la infraestructura de la empresa a nivel piloto, con procesos estandarizados en sus etapas. **Impacto Científico:** Dada la vinculación generada con instituciones de educación superior y centro de investigación de alto renombre en la región y en el país, brindando así la certidumbre de que los estudios realizados sobre los extractos fueron ejecutados con los más altos estándares de ética y las más novedosas tecnologías.