

NUMERO DE PROYECTO: 000000000199842

EMPRESA BENEFICIADA: TEAM FOODS MEXICO S.A. DE C.V.

TÍTULO DEL PROYECTO: SUSTITUTOS DE MANTECA DE CACAO CON REDUCCIÓN HASTA DEL 34 % EN ÁCIDOS GRASOS SATURADOS.



Ilustración 5. Cobertura sabor chocolate con grasa bajos saturados 1



Ilustración 6. Cobertura sabor chocolate con grasa bajos saturados 2



CBS bajos saturados 1



CBS bajos saturados 4 mayor resistencia térmica.

Ilustración 11. Prueba de resistencia térmica de cobertura sabor chocolate con grasa bajos saturados 1 vs 4, el producto moldeado fue sometido a 25 min a 45°C

OBJETIVO DEL PROYECTO: -Desarrollar grasas sustitutas de manteca de cacao con reducción de ácidos grasos saturados hasta del 34 %.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS: Visita a clientes para entendimiento de necesidades de su producto donde aplicará nuestros prototipos, y el seguimiento del funcionamiento de las propuestas.

-Aplicación en chocolate y/o productos sabor chocolate, tanto en coberturas como en productos moldeados.

-Analizar la funcionalidad de las aplicaciones elaboradas sometidas a diferentes temperaturas.

Analizar sensorialmente tanto cualitativamente como cuantitativamente las aplicaciones elaboradas.

-Analizar Vida de Anaquel bajo condiciones aceleradas.

-Desarrollo de la estrategia comercial y presentación del producto al cliente.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Las empresas chocolateras buscan materias primas que tengan la funcionalidad requerida en su producto a precios competitivos. La manteca de cacao tiene un costo muy elevado lo cual se ve reflejado en el costo final del producto. Team Foods México plantea desarrollar lípidos como sustitutos de manteca de cacao con bajo contenido de ácidos grasos los cuales son saludables a través de tecnología de punta, personal capacitado y control en procesos y tecnología de centros de investigación.

Team Foods México cuenta con más de 50 años de experiencia en lípidos especializados, tiene la planta más moderna en Latinoamérica con capacidad de 300 toneladas por día y procesos tecnológicos especializados para el desarrollo de grasas y aceites. En el segmento de chocolatería se cuenta con personal especializado en aplicaciones a nivel internacional con el soporte de personal de más de 10 años de experticia en grasas y aceites.

RESULTADOS DEL PROYECTO: Se obtiene el desarrollo de 3 productos como sustitutos de manteca de cacao con una reducción de saturados.

Sustituto de manteca de cacao 1 con reducción de saturados: Tiene un contenido de ácidos grasos saturados no superior al 42%, lo que representa una ventaja en disminución de saturados vs un CBS estándar del 57%.

Sustituto de manteca de cacao 2 con reducción de saturados: Tiene un contenido de ácidos grasos saturados no superior al 65%, lo que representa una ventaja en disminución de saturados vs un CBS estándar del 34%.

Sustituto de manteca de cacao 4 con reducción de saturados: Tiene un contenido de ácidos grasos saturados no superior al 42%, lo que representa una ventaja en disminución de saturados vs un CBS estándar del 57%.

IMPACTOS DEL PROYECTO:

Impacto científico. Se realizó la formulación de 4 lípidos con menos contenido de ácidos grasos saturados con las características fisicoquímicas, funcionales y sensoriales análogas a la manteca de cacao.

Impacto tecnológico. Mediante el desarrollo de lípidos análogos a la manteca de cacao la sociedad Mexicana puede tener acceso al consumo de productos libres de ácidos grasos trans y bajos saturados, y a un menor costo que la manteca de cacao, lo cual lo hace un producto más saludable.

Impacto económico. Se realizó la generación de un empleo de grado técnico superior. Por otro lado la derrama económica generada por la comercialización de productos innovadores y alineados completamente con el sector salud se queda en México beneficiando la economía nacional.