

NUMERO DE PROYECTO: 199476

EMPRESA BENEFICIADA: Industrias Chilimoy S.A de C.V.



TÍTULO DEL PROYECTO: Diseño e implementación de un paquete tecnológico innovador para la obtención de mejoras al proceso de producción de salsas frutales como nuevos productos de alto valor agregado.

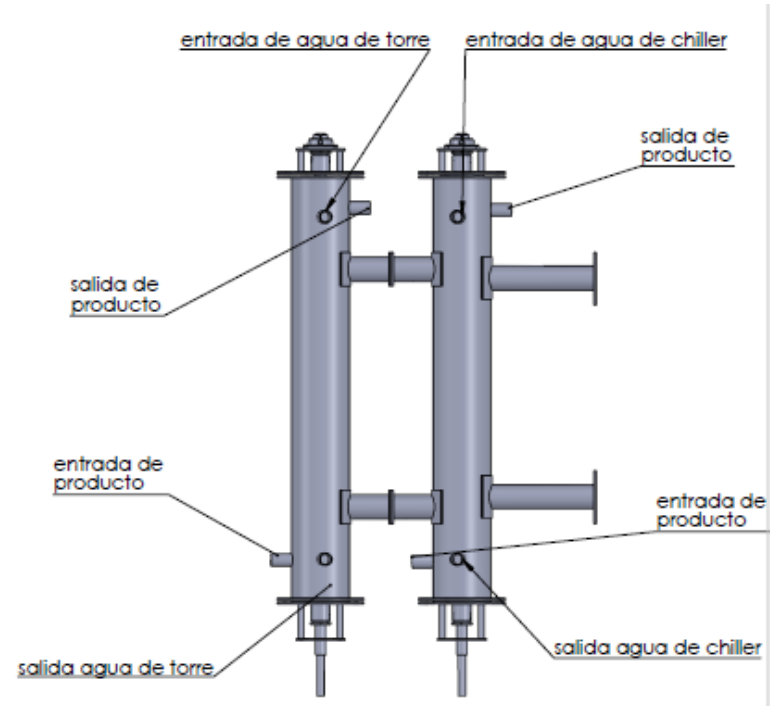


OBJETIVO DEL PROYECTO:

Desarrollar e implementar un paquete tecnológico para la obtención de mejoras substanciales en el proceso de producción, considerando las mejoras para generación de nuevos productos de alto valor agregado para el mercado de exportación.



SISTEMA DE AGITACION
EMULSIFICADOR



ENFRIADOR DE
PASTA

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

Evaluación de la calidad física-química (color, actividad de agua, viscosidad) de salsas de pulpa de ciruela mexicana y tamarindo elaboradas bajo el sistema semiautomatizado.

Evaluación de la calidad química proximal (proteína, grasa, carbohidratos, fibra, azúcares solubles, sodio, cenizas y humedad) de salsas de pulpa de ciruela mexicana y tamarindo elaboradas bajo el sistema semiautomatizado

Evaluación r la calidad microbiológica (Hongos, CTB, Levaduras y Coliformes totales) de salsas de pulpa de ciruela mexicana y tamarindo elaboradas bajo el sistema semiautomatizado.

Evaluación la calidad sensorias (aceptabilidad general) de salsas de pulpa de ciruela mexicana y tamarindo elaboradas bajo el sistema semiautomatizado.

Evaluación vida de anaquel de los productos de salsas de pulpa de ciruela mexicana y tamarindo elaboradas

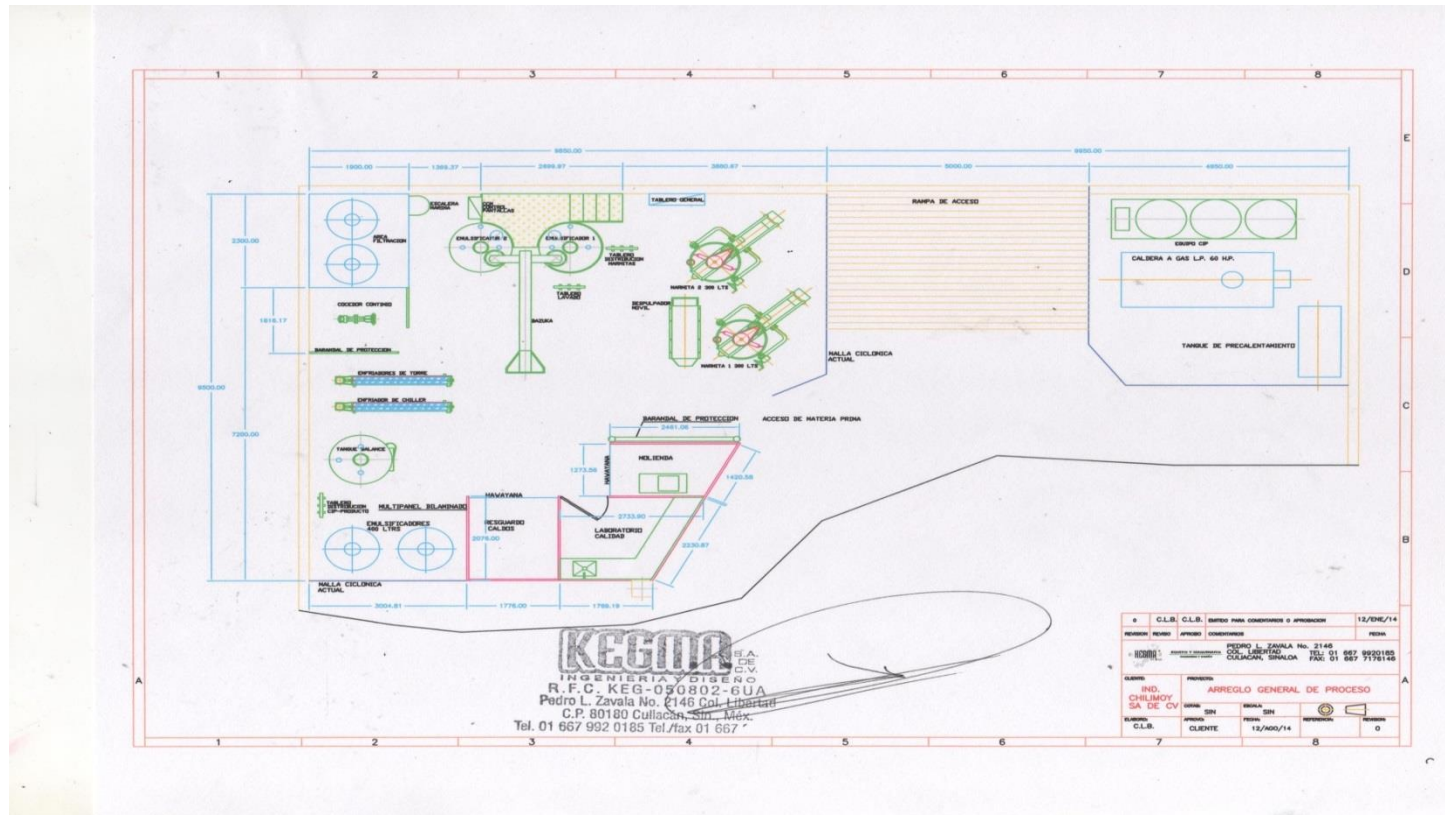
Elaboración de etiquetas nutrimentales de tres de salsas de pulpa de ciruela mexicana y tamarindo elaboradas bajo el sistema semiautomatizado.

Capacitación en BPM, BP P a 10 personas de la Empresa Chilimoy.

Elaboración de informe final de resultados.

BREVE DESCRIPCION DEL PROYECTO:

El presente proyecto se propone un sistema semi-automatizado para la elaboración y manejo de floculantes como parte de un proceso de producción de salsas frutales con optima calidad y alto valor nutricional y nutraceutico. Se producirán diferentes salsas formuladas a partir de pulpa de frutas de ciruela mexicana y tamarindo.



RESULTADOS DEL PROYECTO:

Evaluaciones físicas (de penetración de calor) en salsa de ciruela y slurries de almidones para determinar los parámetros termodinámicos necesarios para el desarrollo de los equipos comprometidos.

Evaluaciones físicas (de viscosidad) en salsa de ciruela y slurries de almidones para determinar los parámetros termodinámicos necesarios para el desarrollo de los equipos comprometidos.

Evaluaciones químicas proximales (proteína, carbohidratos, grasas, sodio) en productos terminados a base de salsa de ciruelas para determinar los parámetros termodinámicos necesarios para el desarrollo de los equipos comprometidos.

Evaluaciones químicas proximales (proteína, carbohidratos, grasas, sodio) en productos terminados a base de salsa de ciruelas para determinar los parámetros termodinámicos necesarios para el desarrollo de los equipos comprometidos.

Capacitación en buenas prácticas de manufactura y de higiene (NOM 251) y en curso inductivo en HACCP.
Dirección de tesis de licenciatura.

IMPACTOS DEL PROYECTO:

Tal y como se planteó en la propuesta del proyecto, se ha logrado alcanzar importantes impactos científicos, tecnológicos, económicos y ambientales, ya que nuestro proyecto de innovación ha permitido obtener el registro de una Patente Nacional de uno de los equipos innovadores del proceso; el proyecto ha propiciado condiciones para la generación de nuevos empleos en el proyecto.

El proyecto traerá consigo un importante impacto económico a corto plazo ya que generará importantes fuentes de empleo tanto directas como indirectas.

El impacto tecnológico del proyecto ha sido importante ya que se han desarrollado prototipos que traerán consigo importantes mejoras al proceso de producción de la empresa y se tendrán importantes ahorros energéticos y disminución de afectaciones ambientales.



LOGRO DE LOS IMPACTOS CIENTÍFICO, TECNOLÓGICO, ECONÓMICO Y AMBIENTAL RESPECTO DEL COMPROMISO:

Impacto Científico. Se desarrolló un sistema semiautomatizado para elaboración y manejo de floculantes, con el cual se elaboraron salsas frutales a base de ciruela mexicana y tamarindo) que no existen en el mercado, y derivado de los resultados de validación, dicho sistema representa un alto grado de innovación para la Empresa. De esto se derivarán al menos 1 patente con impacto para la Empresa y la desarrolladora de los equipos.

Impacto Tecnológico. El sistema desarrollado esta compuesto por tecnologías actuales, convenientes y prácticas, que permitirá mejorar los procesos de producción con mayor eficiencia, ya que fueron ensamblados con componentes semiautomatizados en un 50%. Estos sistemas se componen de tecnología superior en 3-4 veces sobre los sistemas que anteriormente utilizada la empresa.

Impacto Económico. Mediante el equipo desarrollado para la línea de proceso, la Empresa estima obtener ahorros energéticos (alrededor de 50-60%) en los procesos de elaboración de salsas frutales, lo que se traduce en ahorros económicos de la misma magnitud.

Impacto Ambiental. Uno de los recursos más ampliamente utilizados es el agua y la electricidad. Con el sistema desarrollado, la Empresa espera tener impactos ambientales favorables debido a los más bajos y más eficientes usos del agua y de electricidad (alrededor de 1.5-2.5 veces, sobre los sistemas actuales de producción).