

NUMERO DE PROYECTO:198552

EMPRESA BENEFICIADA: PURES Y DERIVADOS DE NAYARIT S DE RLMI

TÍTULO DEL PROYECTO: DESARROLLO DE NUEVAS FORMULACIONES DE PURÉS DE GUAYABA CON PROPIEDADES FUNCIONALES Y NUTRITIVAS PARA EXPORTACIÓN



concentrador a vacío nivel laboratorio



OBJETIVO DEL PROYECTO:

Innovar en el desarrollo de proceso para generar formulaciones de purés de guayaba con propiedades funcionales y conserven sus características nutritivas destinadas al mercado nacional, Estados Unidos y Canadá.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

1. Desarrollar de nuevas formulaciones de puré de guayaba
2. Escalar el desarrollo del proceso de las nuevas formulaciones de nivel laboratorio a piloto.
3. Capacitar al personal de la empresa en el desarrollo de las nuevas formulaciones, buenas prácticas de manufactura y pláticas a productores para que impulsen el cultivo de guayaba.
4. Realizar un estudio de mercado para la exportación del puré de guayaba a Estados Unidos y Canadá

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El proyecto consistió en innovar en una línea de generación de nuevas formulaciones de purés de guayaba que conservarán su calidad microbiológica y nutricional; además de tener características funcionales, destinadas al mercado nacional y para la venta en Estados Unidos y Canadá. Así mismo, se incluyó la capacitación al personal de la microempresa en el desarrollo de las nuevas formulaciones y en las buenas prácticas de manufactura. También se incluyó capacitación a los productores de guayaba porque es importante impulsar la producción de guayaba de la región y que puedan abastecer a la empresa, ya que actualmente se compra en Michoacán. Finalmente se propuso un estudio de mercado pues es nuestra meta aumentar la exportación del puré de guayaba a Estados Unidos y Canadá.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

1. 4 Formulaciones nuevas de puré de guayaba que pueden ser dirigidas al mercado nacional y el reporte técnico de sus características nutritivas y funcionales.
2. 3 cursos de capacitación, dos a los trabajadores de la empresa y uno a los productores de guayaba
3. Manual de buenas prácticas de manufactura
4. Reporte técnico del estudio de mercado

IMPACTOS DEL PROYECTO:

Impacto científico:

Se comprobó que los purés nuevos pueden conservar su calidad nutricional al menos del 80% con el uso de la concentración del vacío y son funcionales ya que se encontró la presencia de fructanos nativos de agave después del procesamiento y el crecimiento exponencial de bacterias prebióticas.

Impacto tecnológico: uso de la tecnología de vacío para concentrar los purés a temperaturas de 60 °C. Este es un impacto es muy importante para la empresa que concentra los purés al aire libre y sin ningún control de temperatura lo que repercute en el bajo contenido nutricional de los purés que procesa. Así mismo se estandarizó el tratamiento térmico a de los purés ya que se hacen en la empresa sin ningún control.

Impacto económico. Los resultados obtenidos del proyecto impactarán en la parte económica de la empresa ya que con la compra realizada del equipo de vacío y la capacitación de uso de una tecnología para el desarrollo de proceso de los purés, la producción se debe triplicar en un mismo periodo de tiempo comparando con la elaboración de manera artesanal que se tiene.