



FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



NUMERO DE PROYECTO: 196470

EMPRESA BENEFICIADA: EMPACADORA CELAYA, S.A. de C.V.

TÍTULO DEL PROYECTO: DESARROLLO DE PRODUCTOS PREPARADOS CON UNA VIDA DE ANAQUEL ESTABLE A TEMPERATURA AMBIENTE

6 prototipos para una línea de platillos preparados con larga vida de anaquel sin refrigeración.



***Equipo de procesamiento
térmico
de vapor – aire***



FICHA PÚBLICA DEL PROYECTO

PROGRAMA DE ESTÍMULOS A LA INNOVACIÓN



OBJETIVO DEL PROYECTO: Consiste en investigar y desarrollar procesos térmicos e ingeniería de empaque aplicados a conservación de alimentos estables a temperatura ambiente (ETA), empacados en envases flexibles, prácticos, y su aplicación en el desarrollo de al menos 3 diferentes prototipos para una línea de platillos preparados, los cuales contribuyan a una sana alimentación de sus consumidores con beneficios en facilidad y rapidez de consumo, además de una prolongada vida de anaquel sin necesidad de condiciones especiales de conservación como refrigeración o congelamiento.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS: 1. Coordinación para ejecución del plan de trabajo con vinculaciones. Información del mercado y consumidor, FASE DE DISEÑO DE PRODUCTO: Definición de platillos a elaborar, Diseño de platillos prototipo EMPAQUE, Selección de proveedores de materias primas, Elaboración de prototipos piloto, Elaboración interna de prototipos en conjunto con el área de MKT, FASE DE DISEÑO DE PROCESO TÉRMICO: Definición del proceso térmico, Definición de parámetros de proceso térmico, Análisis bromatológicos, Análisis sensoriales EMPAQUE-ITC, Seguimiento microbiológico durante su vida de anaquel, Entrega de resultados y conclusiones.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

En la segunda mitad del siglo XX en especial en las últimas décadas, se produce la incorporación definitiva de la mujer al mercado de trabajo lo que motiva la mayor adquisición de alimentos que requieran un menor tiempo de preparación. Estos “nuevos hogares”, han recurrido a la búsqueda y sustitución de nutrientes por aquellos de mayor accesibilidad de preparación y que generen una aparente nutrición integral, que es una medida sólo en términos de saciedad (esto es pastas, cereales, tortilla, leguminosas, sopas instantáneas, productos empanizados, etc.); pero han disminuido por ello mismo la ingesta de Proteínas, sustituyendo por grasas y carbohidratos, generando una parte de la problemática nacional relacionada al sobrepeso, la diabetes y la mala nutrición.

De esto se desprende una oportunidad en beneficio de esta población, la cual consiste en proveer Proteínas a este sector, pero que además estas proteínas estén acopladas a su entorno y costumbres de consumo, pero sobre todo a su economía; en porciones adecuadas y proporcionando una fuente de nutrición confiable.

Los consumidores pagan por aquellos alimentos que les permiten reducir el tiempo en la preparación, y esto incluye cada vez más los productos “On the go”, sin importar el aumento en los costos de los productos por lo que la viabilidad de producir estos productos: calidad de los ingredientes, atributos de la formulación “en fresco”, preservación de atributos en los procesos térmicos de preparación y envasado y preponderantemente evolución de conocimiento en cuanto a ingeniería de empaque en una tendencia a nivel mundial para cubrir dicha necesidad.

Las primeras experiencias de nuestra empresa, principalmente productos enlatados y congelados, no responden plenamente las expectativas del target al que se dirigen y su consumo es marginal.

Por lo que el reto para nuestra industria alimentaria es el descifrar las nuevas tendencias de consumo en un mundo cada vez más competitivo. El mayor conocimiento de las tradicionales tecnologías de conservación, los avances científicos relacionados con nuevos tratamientos que aumentan la vida útil de los alimentos, y las investigaciones de nuevos envases y empaques, atendiendo la demanda del consumidor (conveniencia, practicidad, salud, eco friendly, reciclabilidad) y de aditivos funcionales para incorporar a los alimentos, abren las puertas a que la oferta se convierta en inacabable, es por ello, que nuestra empresa sometió a consideración del Conacyt este proyecto que consistió en el “*Desarrollo de productos preparados con una vida de anaquel estable a temperatura ambiente*”.

Resultados Esperados: *Diseño de 3 prototipos para una línea de platillos preparados, nutritivos y convenientes, de vida de anaquel estable a temperatura ambiente basado en avances en el conocimiento de la empresa sobre los procesos de empaque, *Diseño de un proceso térmico que permita obtener productos con una prolongada vida útil. *Desarrollo de un Modelo matemático para calcular la de vida de anaquel para este tipo de producto. *Contar con una plataforma adicional de crecimiento y oportunidad para nuevos profesionistas e incrementar vínculos con instituciones académicas de investigación de la región. *Crecimiento en ventas a través de incursionar en categorías de mercado donde actualmente no participa la empresa, y en el cual se satisfacen necesidades del actual acelerado ritmo de vida.

Resultados Obtenidos: *Diseño de 6 prototipos para una línea de platillos preparados, nutritivos y convenientes, de vida de anaquel estable a temperatura ambiente basado en avances en el conocimiento de la empresa sobre los procesos de empaque. *Diseño de 6 procesos térmicos que permita obtener productos con una prolongada vida útil. *Desarrollo de un Modelo matemático para calcular la de vida de anaquel para este tipo de producto. *Obtención de una plataforma adicional de crecimiento y oportunidad para nuevos profesionistas e incrementar vínculos con instituciones académicas de investigación de la región. Actualmente estamos al inicio de la fase de validación de la aceptación de los prototipos por el consumidor meta mediante grupos de enfoque, con la posibilidad de ajustar las formulaciones, previa a la ejecución de una corrida piloto que nos permita validar la innovación desarrollada vía la liberación de una nueva línea de productos para nuestra empresa.