

**NUMERO DE PROYECTO: 197127**

**EMPRESA BENEFICIADA: SERVICIOS ALIMENTICIOS AVANZADOS S.A. DE C.V.**

**TÍTULO DEL PROYECTO: DESARROLLO DE ALIMENTO FUNCIONAL SIMBIÓTICO SINÉRGICO A BASE SOYA-AMARANTO, FRUCTANOS DE AGAVE PARA SU INTEGRACIÓN CON BASE PROTEICA COMPLETA ASÍ COMO SIMBIOSIS DE PREBIÓTICOS, PROBIÓTICOS, ACIDOS GRASOS OMEGA 3 DHA/EPA.**



**OBJETIVO DEL PROYECTO:** Desarrollo de un alimento funcional, de base proteica de origen vegetal (soya – amaranto), con una mezcla de probióticos para mayor biodisponibilidad de la proteína a nivel de absorción intestinal. Los probióticos en simbiosis sinérgica con fructanos de *Agave tequilana* webber var. azul, viva y metabólicamente activa. Dirigido a población infantil de base de la pirámide.

**PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:** Diseño de interacción biológica de simbiosis sinérgica, diseño y caracterización de matriz de alimento así como su perfil sensorial y físicoquímico, análisis microbiológico en todas las fases del desarrollo, estudio *ex vivo* en microbiota y niveles de biodisponibilidad de nutrimentos, protocolo clínico de investigación en escolares y escalamiento industrial del desarrollo.

**BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:** Desarrollo de un alimento que logre modular la absorción de proteína para una mejor nutrición en humanos, con un perfil sensorial agradable para el consumidor final y percepción orgánica de mejora en digestión general.

**RESULTADOS DEL PROYECTO:** Prototipo funcional validado *ex vivo* y en escolares de educación primaria con excelentes resultados, no solo en su rapidez para generar masa muscular sino con un perfil sensorial agradable, de acuerdo a los gustos de los niños. También se tuvieron reforestaciones intestinales, donde se logro modificar la microbiota para una mejor balance lo que se proyecta mejora no solo en la digestión, sino también (se esperaría) a nivel inmunológico.

**IMPACTOS DEL PROYECTO:** Alimento funcional, listo para ser producido a nivel industrial y comercializado a nivel de mercado abierto, capaz de modular el estado nutricional y composición corporal de un escolar de educación primaria. Nueva línea de negocios de alto valor agregado.