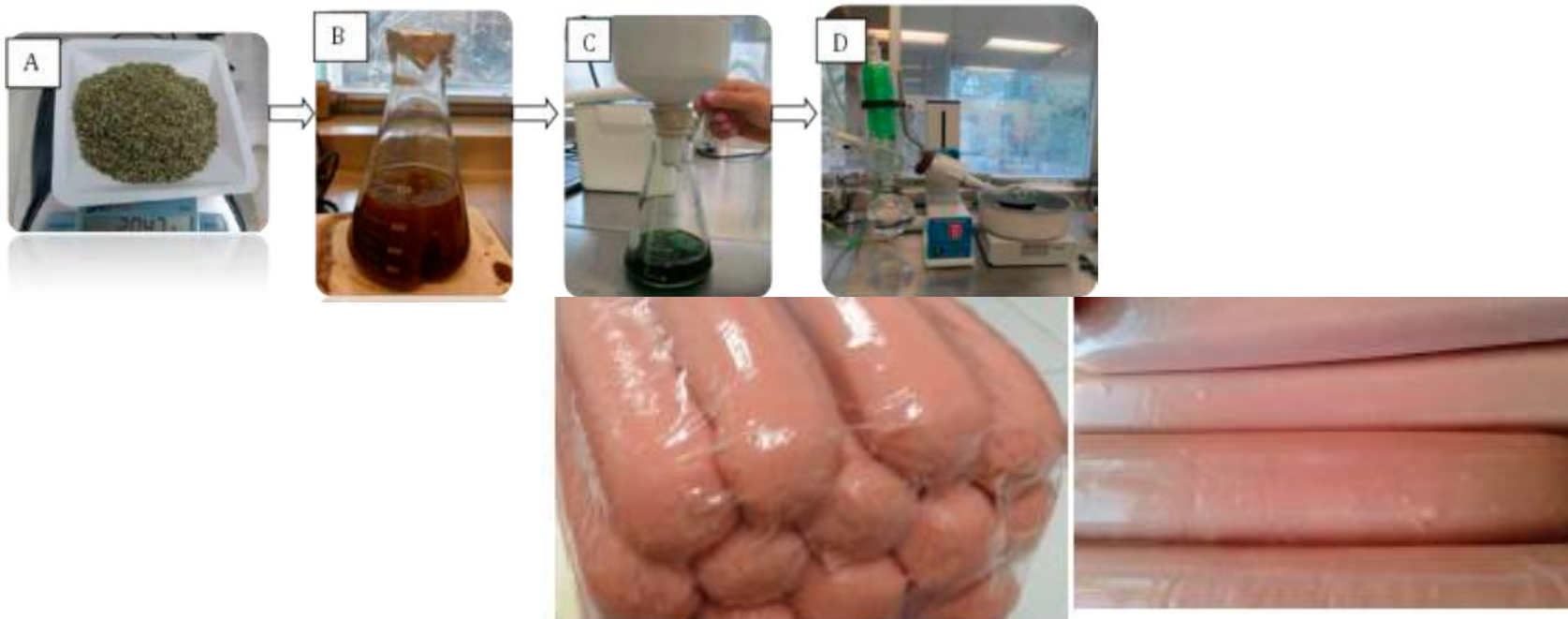


NUMERO DE PROYECTO: 196648

EMPRESA BENEFICIADA: EMPACADORA MURGATI S.A. DE C.V.

TÍTULO DEL PROYECTO: INCORPORACIÓN DE EXTRACTOS VEGETALES COMO FUENTES NATURALES DE ANTIOXIDANTES Y ANTIMICROBIANOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS BAJOS EN NITRITO.



OBJETIVO DEL PROYECTO: Evaluar la actividad antimicrobiana de extractos de especias contra los principales microorganismos asociados a la alteración de productos cárnicos para la preservación de productos cárnicos bajos en nitrito.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

Evaluación de la actividad antimicrobiana de los extractos vegetales, solos y en combinación (clavo, romero, orégano y té verde), mediante técnicas in vitro. Determinación de la vida de anaquel de los productos realizados con extractos vegetales. Comparación, mejoras y análisis de resultados.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: En este año se iniciarán con trabajos de investigación en laboratorio, donde se explorará la capacidad antioxidante y antimicrobiana de extractos comerciales de especias; asimismo, se evaluará la actividad antimicrobiana en combinación con varios niveles de nitrito de sodio sobre bacterias alterantes. Posteriormente se realizará a nivel piloto la incorporación de los extractos naturales a formulaciones de embutidos, evaluando su estabilidad oxidante y antimicrobiana.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

Fórmulas para de productos de pasta fina con bajo nivel de nitrito adicionado con extractos naturales de actividad antimicrobiana. Comparación de vida de anaquel de los productos tradicionales y con bajos niveles de nitritos.

IMPACTOS DEL PROYECTO:

Incremento del nivel de competitividad de la empresa por la generación de productos de valor agregado.

Formación de recursos humanos de alto nivel con la participación de un alumno de maestría.

La vinculación desarrollada benefició a la UAM al fortalecer su infraestructura de análisis.