

NUMERO DE PROYECTO: **199269**

EMPRESA BENEFICIADA: **FREXPORT S.A DE C.V**

TÍTULO DEL PROYECTO: **OBTENCIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE FIBRA DIETÉTICA A PARTIR DE LOS RESIDUOS DEL PROCESAMIENTO DE PIÑA.**



OBJETIVO DEL PROYECTO: DESARROLLAR UN INGREDIENTE FUNCIONAL; FIBRA DE PIÑA EN POLVO OBTENIDA DE LOS RESIDUOS DEL PROCESAMIENTO DE ESTE FRUTO EN LA PLANTA FREXPORT TABASCO CON APLICACIÓN EN ALIMENTOS.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS: CARACTERIZAR EL BAGAZO DE FRUTA, TRANSFORMAR EL BAGAZO DE PIÑA EN FIBRA DESHIDRATADA EN POLVO, AGENTE MULTIFUNCIONAL COMO AGENTE DE VISCOSIDAD EN PREPARADOS DE FRUTA, ASÍ COMO ENRIQUECIMIENTO NUTRIMENTAL COMO APOORTE DE FIBRA DIETÉTICA TOTAL EN ALIMENTOS, EVALUACIÓN DE DIFERENTES MÉTODOS DE SECADO, PRUEBAS DE APLICACIONES EN MERMELADAS DE FRESA Y PIÑA, ASÍ COMO EN FORMULACIONES DE PANIFICACIÓN, DISEÑO DE LÍNEA DE PRODUCCIÓN, EVALUACIÓN DE PROTECCIÓN INTELECTUAL, BUSQUEDA DEL ESTADO DE LA TÉCNICA Y REDACCIÓN DE PATENTE, ESTUDIO DE LA DIGESTIBILIDAD DE LA FIBRA Y PERFIL DE COMPOSICIÓN QUÍMICA.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: DAR VALOR AGREGADO AL RESIDUO GENERADO DEL PROCESAMIENTO DE LA PIÑA EN LA REGIÓN DE HUIMANGUILLO TABASCO, DESARROLLANDO UN INGREDIENTE FUNCIONAL: FIBRA DIETÉTICA QUE ACTÚE COMO AGENTE DE VISCOSIDAD EN PREPARADOS DE FRUTA INCREMENTANDO EL APOORTE NUTRIMENTAL DE LOS ALIMENTOS, MEDIANTE LA SELECCIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE SECADO MÁS ADECUADA PARA CONSERVAR LAS PROPIEDADES INHERENTES A LA FIBRA DIETÉTICA COMERCIAL.

RESULTADOS DEL PROYECTO: DISEÑO DE LA PLANTA DE PROCESO PARA LA OBTENCIÓN DE FIBRA DE PIÑA DESHIDRATADA EN POLVO (LAY OUT), CAPACITACIÓN EN TECNOLOGÍAS DE SECADO, GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO DE LOS TIPOS DE SECADO A NIVEL INTERNO, ASÍ COMO DE LAS CONDICIONES DE OPERACIÓN ÓPTIMAS PARA EL BAGAZO DE PIÑA. REDACCIÓN DE TESIS DE LICENCIATURA, REDACCIÓN DE PATENTE Y TRABAJO EN CONJUNTO CON EL CIATEJ PARA LA EVALUACIÓN DE LA DIGESTIBILIDAD DE LA FIBRA EN EL TRACTO GASTROINTESTINAL

IMPACTOS DEL PROYECTO: REDUCCIÓN DEL 50% DEL CONSUMO DE FIBRA DE IMPORTACIÓN QUE REPRESENTA UN AHORRO DE \$2,750,000 PESOS ANUALES EN LA FORMULACIÓN EVALUADA (MERMELADA DE FRESA Y PIÑA), GENERACIÓN DE UN NUEVO PRODUCTO.