

EXHIBICIÓN DE INNOVACIÓN Y PATENTES LATINOAMERICANAS

NOMBRE DE LA TECNOLOGÍA:

Medio de cultivo para microorganismos, métodos de liofilización y secado por atomización y uso de dicho medio.

SECTOR: Alimentos

TRL: 4

PROPIEDAD INTELECTUAL:

UNLP-CONICET

RESUMEN:

El okara es un subproducto resultante de la elaboración de leche de soja. Se trata de un producto nutricionalmente valioso y a la vez muy contaminante del medio ambiente. Está compuesto por proteínas de alto valor biológico, lípidos insaturados, fibra y antioxidantes, además de minerales y oligosacáridos. Esta invención propone una estrategia para su valorización. En concreto, se propone utilizar el okara como medio de cultivo y de deshidratación (liofilización y secado en spray) de *Lactiplantiacillus plantarum*.

BENEFICIOS:

Aprovechamiento de subproducto de la elaboración de bebidas de soja. Fuente de fibra, antioxidantes y bacterias lácticas probióticas.

MERCADO:

Alimentos

PAÍS E INFORMACIÓN DE CONTACTO:

Argentina / Andrea Gomez-Zavaglia / a.gomezzavaglia@conicet.gov.ar

