

# EXHIBICIÓN DE INNOVACIÓN Y PATENTES LATINOAMERICANAS

NOMBRE DE LA TECNOLOGÍA:

Producto alimenticio funcionalizado con probióticos y prebióticos método para su preparación.

SECTOR: Alimentos

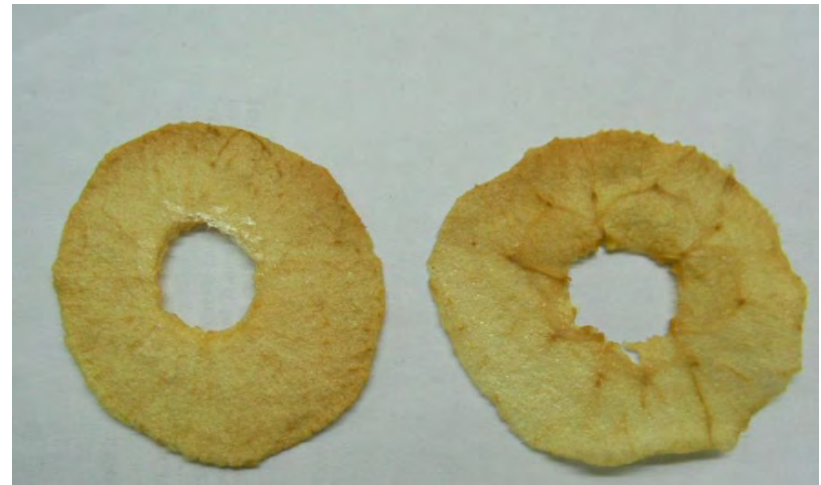
TRL: 4

PROPIEDAD INTELECTUAL:

UNLP-CONICET

RESUMEN:

Esta invención está relacionada con el desarrollo de *snacks* saludables a base de manzana, funcionalizados con probióticos y prebióticos. El producto no contiene aceites, grasa ni sodio adicionados, contiene ácido ascórbico, está fortificado con calcio y es bajo en calorías, características que lo hacen apto para pacientes diabéticos e hipertensos. El proceso utilizado garantiza una viabilidad de las bacterias probióticas de  $1 \times 10^6$  CFU/g luego de 90 días de almacenamiento a 60%HR seguido de exposición a condiciones gastrointestinales simuladas. Nótese que la EFSA requiere un mínimo de  $10^6$ - $10^7$  CFU de bacterias/g de producto al momento del consumo para que el producto pueda ser considerado como probiótico



BENEFICIOS:

Fuente de fruta fresca; fuente de fibra, prebióticos (FOS) y bacterias lácticas probióticas.

MERCADO:

Alimentos

PAÍS E INFORMACIÓN DE CONTACTO:

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