



UNIVERSIDAD DEL BÍO-BÍO

# Servicio Tecnológico

## SNACK FORTIFICADOS O ENRIQUECIDOS CON IMPREGNACIÓN AL VACÍO DE COMPONENTES BIOACTIVOS DE OTROS COMPONENTES (OTL- AS 05)

### Propiedad Intelectual

Secreto industrial.

### Oportunidad de Negocio

Cliente a través de licenciamiento

### Estado de Desarrollo

TRL 4: Una unidad de prototipo a escala de Laboratorio en entorno controlado



### Propuesta Tecnológica:

Snack 100% natural en base a manzanas fortificadas y enriquecidas con frutas u hortalizas que contienen componentes bioactivos, generando un producto alimentario con altos niveles antioxidantes. Lo anterior se logra mediante la combinación de impregnación al vacío y secado a temperaturas moderadas.

### Ventajas de la Tecnología:

Este producto se considera un alimento funcional y se consume como parte de una dieta normal. Contiene componentes biológicamente activos que ofrecen beneficios para la salud de nuestras células y del sistema inmunológico, reducen el riesgo de contraer o sufrir enfermedades como el cáncer, así como problemas cardiovasculares, pues disminuye los niveles de colesterol y nos protegen frente a los radicales libres que son causantes del envejecimiento. Al contener solo frutas, es más saludable que los snacks que actualmente se presentan en el mercado.

### Aplicación Comercial:

El producto va dirigido al mercado alimentario nacional e internacional de productores de manzanas que buscan darle valor agregado a sus productos comerciales y a procesadoras del área de deshidratación de frutas, las cuales solo deberían incorporar en su cadena productiva, un proceso previo que es el de impregnación.



Alimentos y Salud