



PROPUESTA DE VALOR

Snacks de mango, piña y papaya bajos en calorías, sanos, naturales, nutritivos, prácticos, no perecederos, fáciles de llevar consigo, fáciles de abrir y consumir. Dichos snacks se obtienen gracias a una técnica de fritura al vacío.

Tecnología disponible para ser licenciada a nivel nacional e internacional

CONTEXTO DEL PROYECTO

Usualmente, en la fritura convencional, se utilizan puntos de ebullición de entre 60-80°C por encima del punto de ebullición del agua, el cual, normalmente está en 100°C. Estas temperaturas tan altas generan una pérdida de nutrientes, sabores y pigmentos. Además provoca que el producto absorba más cantidad de aceite; todo esto queda solventado con esta técnica de fritura al vacío.

DESCRIPCIÓN

La fritura al vacío es una tecnología en la cual se deshidratan los alimentos a temperaturas entre los 100 y 120°C ya que este proceso se realiza en un sistema cerrado con presiones por debajo de los niveles atmosféricos, logrando reducir considerablemente el punto de ebullición del agua y por ende la temperatura de la fritura.

PRINCIPALES VENTAJAS

- La técnica de fritura al vacío permite la obtención de snacks de frutas y vegetales que contienen azúcares y pigmentos termosensibles.
- Permite conservar los atributos nutricionales, color y sabor.
- Esta técnica no genera sustancias perjudiciales para la salud humana (acrilamida).

INVENTORES

Nadiarid Jiménez Elizondo
Marvin Soto Retana
Centro Nacional de Ciencia y Tecnología
de Alimentos (CITA)
Universidad de Costa Rica

MERCADO META

Personas que quieran cuidar su salud y que les guste las frituras.

Propiedad Intelectual

Secreto Industrial

Contacto

Ing. Manuel Flores Morales
Gestora de innovación PROINNOVA UCR
Tel: 2511-5835 Email: manuel.flores_m@ucr.ac.cr
www.proinnova.ucr.ac.cr