



## Aprovechamiento de la pulpa de café

El proyecto consistirá en la transferencia tecnológica de un producto deshidratado a partir de broza de café que conserva su capacidad antioxidante a lo largo de su periodo de almacenamiento y comercialización.

### CONTEXTO DEL PROYECTO

El objetivo de la presente innovación es ofrecer en el mercado un producto deshidratado de broza de café, el cual conserva su capacidad antioxidante y tiene alto contenido de fibra, pudiendo ser utilizado en preparaciones tales como infusiones (tés), condimentos, fibra para productos horneados y bebidas en general.

### DESCRIPCIÓN

La pulpa del café se puede considerar como una fuente de antioxidantes ya que está constituida por taninos, bioflavonoides, antocianinas, sustancias pécticas, cafeína y pequeñas cantidades de ácidos clorogénicos; además, es una fuente de fibra soluble e insoluble, lo que la hace una materia prima apta para ser utilizada como un alimento funcional.

### INVENTOR

- Dra. Elba Cubero Castillo, Escuela de Tecnología de Alimentos
- Dr. Pedro Vargas Aguilar, Escuela de Tecnología de Alimentos
- Dra. Ana Ruth Bonilla Leiva, Centro de Investigación en Tecnología de Alimentos
- Dra. Jacqueline Aiello Ramírez, Escuela de Tecnología de Alimentos

### PRINCIPALES VENTAJAS

- Este producto aumentará las opciones que tiene el consumidor para adquirir alimentos funcionales.
- Se ha comprobado que el consumo de productos ricos en antioxidantes y fibra, reduce el riesgo de cáncer y enfermedades coronarias.

### MERCADO META

Personas con interés en productos alimenticios que sean beneficiosos para la salud

Protección por secreto industrial

### Contacto

Ing. Manuel Flores Morales | Gestor de Innovación  
 en Ciencias Agroalimentarias y Salud  
[manuel.flores\\_m@ucr.ac.cr](mailto:manuel.flores_m@ucr.ac.cr) | (506) 2511-5852