


Datos del Proyecto

	Código:	07CESP-6438
	Proyecto:	CONSULTORIA ESPECIALIZADA PARA INNOVACIÓN EN LACTEOS FUNCIONALES.
	Estado:	FINALIZADO
	Evento:	CONSULTORIA ESPECIALIZADA
	Línea de financiamiento:	CONSULTORÍA ESPECIALIZADA
	Area de Negocios:	SUB. ENTORNO PARA LA INNOVACIÓN
	Beneficiaria:	CORPORACION DE DESARROLLO SOCIAL DEL SECTOR RURAL
	Patrocinador:	No Informado
	Asociados:	AGRICOLA Y LECHERA QUILLAYES PETEROA LTDA , GRANOTEC CHILE S.A., MACROFOOD S.A.

Número Resolución:	973	Fecha Resolución:	27-09-2007
Tipo de resolución:	No Informado	Fecha Toma Razón:	No Informado
Clúster:	SIN CLASIFICACION	Tipo de Innovación:	INTEGRACION DE TECNOLOGÍA
Región de Ejecución:	REGION METROPOLITANA	Región de Impacto:	REGION METROPOLITANA
Sector Económico:	SIN CLASIFICAR	Duración (meses):	11 meses (333 días)
Aporte Innova (\$):	4.691.000	Costo Total (\$):	9.382.000

Observaciones de Difusión

DIF. - RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto se realizó con el objeto de aumentar el conocimiento de la incorporación en forma industrial de ingredientes activos en el alimento con la finalidad de que estos se preserven y entreguen el ingrediente activo de forma que el alimento mantenga sus características de sabor.

Al mismo tiempo pretende brindar al consumidor productos innovadores en relación a quesos funcionales y mezclas lácteas funcionales, los cuales serían pioneros en Chile, lo que destacaría a las empresas participantes del proyecto y serían reconocidas por brindar soluciones funcionales a la población, destinadas a ayudar en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles tan arraigadas a nuestro país en la actualidad.

Ante la respuesta positiva del Dr. Daniel Ramón y la Dra. Magaly Padrón, las empresas citadas presentaron el Proyecto de Consultoría Especializada: INNOVACIÓN DE LACTEOS FUNCIONALES. La que fue aprobada con el código 207-6438 en Agosto del año en curso. La consultoría se llevó a cabo entre el 3 y el 7 de Septiembre recién pasado.

El proyecto se basó en traer al Dr. Daniel Ramón y a la Dra. Magaly Padrón para producir diversas variedades con relación a quesos de mayor valor agregado, además del interés en la fortificación de algunas de sus variedades de quesos en el caso de Quillayes. En el caso de Macrofood para el uso de nuevas tecnologías especialmente orientadas al sector lácteo, con énfasis en nutrición.

El objetivo específico del proyecto fue realizar aplicaciones de prebióticos, omega 3, fitoesteroles, vitaminas y minerales que han probado ser exitosas en Europa en el desarrollo de alimentos saludables para la industria láctea.

A su vez, se elaboraron una gama de quesillos funcionales y otros bajos en calorías orientado a los niños, junto a otros que permiten aumentar las defensas, especialmente en los niños.

DIF. - ACTIVIDADES REALIZADAS FIN I.CHILE

Con el apoyo de InnovaChile de CORFO se han realizado las siguientes actividades:

1. Realización de protocolo para determinación de lactobacillus en productos lácteos
 2. Utilización de fondos para aplicación de ingredientes funcionales en quesos.
 3. Capacitación a la industria láctea.
-

DIF.- PROYECCIONES

A corto plazo, este proyecto permitirá contribuir a la industria de queso para tener una idea clara de a qué tipo de quesos se le puede incorporar algún ingrediente funcional.

Al largo plazo es fundamental el conocimiento que se puede transferir a otras entidades y, además se podrán seguir realizando investigaciones relacionadas con la materia para así aumentar aún más la información obtenida.

DIF.- COMENTARIO BENEFICIARIA

"El consumidor desea saber el contenido final de prebióticos de productos que están consumiendo, es por esto que tener un laboratorio aparte de INTA es un gran avance en la industria".

KAREN SALAZAR

Coordinadora de Transferencia Tecnológica

DIF.- DESCRIPCION EMPRESA

No hay observacion.
