

GELX: COATING

COBERTURA COMESTIBLE PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE ALIMENTOS FRESCOS (CARNE Y FRUTA FRESCA).

UA
M0016

MERCADO

A modo de ejemplo, uno de los mercados objetivos para esta cobertura comestible es el mercado de exportación de salmón fresco, debido a la necesidad de extender la vida útil de los salmones por el largo tiempo de transporte. Durante el 2016, Chile exportó 32.384 toneladas de salmón fresco (29,4 millones de kg). Si el uso del producto se extiende a exportaciones de otros tipos de carne fresca (como carne de res, cerdo, aves y otros pescados), el mercado total sería de aproximadamente 7,8 millones de toneladas (25,05% de las exportaciones totales de carne, 2014).

NECESIDAD

Existe la necesidad de prolongar el estado óptimo de carne fresca (pescados, bovino y porcino) para su consumo, en consideración a los prolongados tiempos de traslado y tiempos de distribución y exhibición en góndola. El factor tiempo de viaje es crítico y en gran medida condiciona la calidad del producto final, por cuanto pequeñas variaciones en el tiempo de viaje podrían significar grandes perjuicios económicos para la empresa, y en el caso específico del salmón un daño importante para la imagen país.

Análogamente existe una necesidad creciente de prolongar la vida útil de otras carnes.



Universidad de

los Andes



**DIRECCIÓN
DE INNOVACIÓN**

SOLUCIÓN

Cobertura comestible a base de gelatina modificada que permite extender la vida útil de filetes de pescado fresco, y el diseño de un sistema de aplicación en línea mediante aspersión que permite operar bajo condiciones de proceso continuo.

Esta cobertura es comestible e imperceptible al gusto, visión u olfato del consumidor final. Además, retrasa el crecimiento microbiano y retiene la humedad del producto.

Esta cobertura tiene potencial uso en otras carnes de exportación.

VENTAJAS

- > Bajo costo.
- > Aplicación en planta y/o distribuidores.
- > Prolonga vida útil de filetes de salmón.
- > Actividad anti-microbiana.
- > Preserva peso húmedo del producto.
- > Comestible.
- > No afecta propiedades organolépticas del pescado.
- > No contiene materias primas de origen mamífero.

PROPIEDAD INTELECTUAL

Solicitud de patente en proceso.

ESTADO DE DESARROLLO



RESUMEN DIRECCIÓN DE INNOVACIÓN

La Dirección de Innovación de la Universidad de los Andes busca dar soporte, canalizar y gestionar eficientemente los resultados de la investigación realizada en la Universidad hacia el sector público y privado, nacional e internacional, con el fin de promover la transferencia y aplicación del conocimiento de la Universidad para beneficiar a la sociedad y contribuir al desarrollo económico del país.

> INNOVACION.UANDES.CL



DIRECTOR DE PROYECTO

Javier Enrione Cáceres, ingeniero de alimentos, master y Ph.D. en ciencias de alimentos y post doc en ciencias empresariales.

> Su investigación se centra en la caracterización y diseño de materiales basados en polímeros de origen natural, con aplicaciones en la industria alimentaria, farmacéutica y biomédica.

EQUIPO INVESTIGADOR

Paulo Díaz, Ph.D.

CONTACTO

Anil Sadarangani, MBA, PhD
T: +56 2 2618 2102
E: anils@uandes.cl