



INVESTIGADORES DE LA UTA CREAN ALIMENTOS SALUDABLES



@UniversidadTecnicaDeAmbatoOficial



Universidad Técnica De Ambato Oficial



@UTecnicaDeAmbato



@utecnicaambato

Boletín 282

14 de octubre de 2019

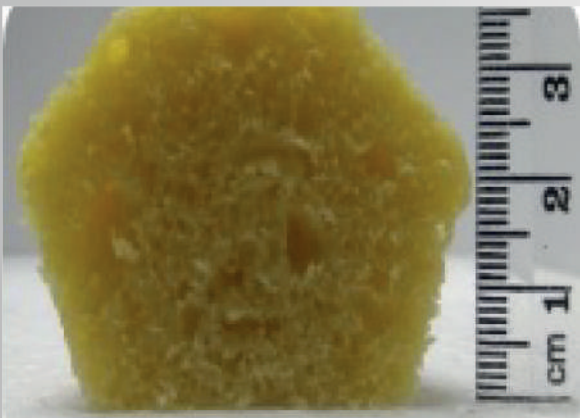


“Generar un prototipo de mezcla para `muffins´(pastel), a partir de la harina de camote, oca, mashua y achira”, propone uno de los proyectos de desarrollo de las tecnologías, impulsado por docentes y estudiantes investigadores de la Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos y Biotecnología de la Universidad Técnica de Ambato (UTA).



Este producto `muffins´, es rico en compuestos antioxidantes y bioactivos. Se procura básicamente reducir azúcares y grasa, así como recuperar cultivos ancestrales, brindando fuentes alimenticias alternativas.

Se ha logrado constituir la materia prima y desarrollar el producto, ahora los investigadores quieren lograr la caracterización sensorial, visual, tiempo de vida útil de los `muffins´.



La intolerancia o alergenicidad al trigo, también fue otro aspecto importante que se tomó en cuenta para desarrollar este producto señaló, Diego Salazar, docente investigador de la UTA.

El proyecto fue presentado en el “Congreso de Tecnologías Sociales”, auspiciado por el Ministerio de Inclusión Económica. Allí, la secretaria de estado, Berenice Cordero, destacó la importancia de proveer alimentos ricos y saludables a los infantes.

La Dirección de Investigación y Desarrollo (DIDE) de la UTA aprobó este proyecto. Diego Salazar Garcés indicó que los estudiantes tesistas: Diego Silva e Iván Ocaña participaron en el desarrollo de la investigación al igual que los docentes investigadores; Mirari Arancibia, Liliana Acurio y Lander Pérez.



Este grupo de investigadores forma parte de `G+BioFood and Engineering´. La UTA con el trabajo desarrollado en cada una de sus facultades, se empodera y camina hacia la internacionalización, por eso estamos construyendo la mejor universidad del país.

