

ALIMENTOS SALUDABLES

Extracto de manzana con contenido de compuestos fenólicos para uso en industria alimentaria y farmacéutica

La Innovación

Se trata de un procedimiento para la preparación de un extracto concentrado con una alta cantidad de compuestos fenólicos y antioxidantes. Este desarrollo tecnológico se obtiene a partir de frutos del raleo de manzanos, donde se extrae entre 4 a 7 veces el contenido de antioxidante que producen manzanas maduras.

El procedimiento propuesto permite la obtención del extracto en menos tiempo que los métodos tradicionales, entregando un producto seco que puede ser utilizado en la preparación de nutraceuticos.

Ventaja Competitiva y Aplicaciones

La ventaja competitiva del desarrollo tecnológico, radica en la disminución del tiempo de obtención del extracto, y en la materia prima utilizada.

La aplicación principal de la tecnología se enfoca en la elaboración de productos alimenticios como por ejemplo, suplementos nutricionales para alimentos procesados; bebidas; confites, etc. Esta innovación es útil en los tratamientos y mejorías del síndrome metabólico, contribuyendo al control del colesterol total, triglicéridos, tejidos adiposo blanco, colesterol LDL y presión sistólica. Por otro lado, el extracto puede utilizarse para la elaboración de productos en la industria farmacéutica, así como también en la fabricación de cosméticos y desodorantes.

“Se buscan inversionistas interesados en el licenciamiento de la tecnología para su escalamiento comercial.”

Estado de desarrollo

- › Procedimiento de extracción de compuestos fenólicos a partir de frutos del raleo de manzanos obtenido y probado a nivel de laboratorio.

Estado de protección intelectual

Solicitud en Chile CL 3809-2013

Solicitud PCT/CL2014/000077

Información de los Inventores

- › **José Antonio Yuri Salomón**
Facultad de Cs. Agrarias - UTALCA
- › **Amalia Neira Etcheberry**
Centro de Pomáceas de la - UTALCA
- › **Ivan Razmilic Bonilla**
Instituto de Química y de los Recursos Naturales - UTALCA