



Concentrado de proteínas de plasma bovino

Proyecto de Desarrollo Tecnológico y Social

USO DE CONCENTRADO DE PROTEÍNAS DE PLASMA BOVINO COMO ADITIVO ALIMENTICIO, PARA EL DESARROLLO DE PRODUCTOS CON REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS:

1-PANIFICADOS APTOS PARA CELÍACOS.

2-PAN INTEGRAL, PROTEICO, SALUDABLE Y NUTRITIVO

Directora: **Dra. Laura Rodriguez Furlan**

El plasma bovino proveniente de la sangre del bovino, actualmente considerado como un desecho altamente contaminante en la industria alimenticia, es un producto de alto valor biológico y propiedades tecnológicas únicas que se está desaprovechando debido a sus propiedades sensoriales desagradables. Sin embargo, a partir de investigaciones previas realizadas por nuestro grupo de investigación fue posible el desarrollo de un concentrado proteico a partir de plasma bovino con propiedades tecnológicas y nutricionales mejoradas, con un sabor, olor y color agradables que permiten su uso como aditivo alimenticio en las cantidades que se requieran. La formulación y el proceso productivo de dicho concentrado fue optimizado en la planta piloto presente en las instalaciones de la UNSL. La tecnología desarrollada fue protegida a partir de 4 patentes, las cuales se encuentran concedidas actualmente. A partir del concentrado proteico de plasma bovino se desarrollaron diferentes formulaciones alimenticias únicas a nivel nacional e internacional. Entre ellas encontramos un pan proteico con propiedades nutricionales únicas que pueden complementar la falta de consumo de carnes y verduras en personas con deficiencias nutricionales, es decir en estado de pobreza o indigencia que sufren de desnutrición o malnutrición. Se están realizando actividades de vinculación y transferencia desde julio de 2018 con la Secretaría de Desarrollo Productivo del Gobierno de la Provincia de Jujuy con miras a realizar finalmente la transferencia de la tecnología.

Para ello se realizó un Convenio Marco (Resolución N° 351) entre la Universidad Nacional de San Luis y la Secretaría de Desarrollo Productivo del Gobierno de la Provincia de Jujuy para llevar a cabo actividades de intercambio mutuo.

Posteriormente se realizaron trabajos de estudios de viabilidad económica y comercial para la producción del pan proteico desde la UNSL con el objetivo de abastecer a la población carente de la ciudad de San Luis, con el objetivo de mejorar su calidad de vida. A partir de dicho concentrado proteico también se han desarrollado productos aptos para celíacos y productos aptos para celíacos y diabéticos únicos a nivel nacional e internacional. Se pretende transferir a las empresas adoptantes (“Gianna sin Gluten” y “El Farolito Productos libres de gluten”) las fórmulas de panificados desarrollados y a desarrollar a pedido de dichas empresas, formuladas a partir del concentrado de proteínas de plasma bovino. Dicho concentrado proteico se producirá desde la planta piloto radicada en la Universidad Nacional de San Luis y se proveerá a las empresas adoptantes para la fabricación de los productos panificados aptos para celíacos desarrollados desde el proyecto. Dichas actividades se están realizando a partir del Convenio de Resolución N° 92 firmado entre la Universidad Nacional de San Luis y una de las empresas adoptantes “Gianna sin gluten”.

Contacto: furlan.laura@gmail.com