



# Pan integral proteico

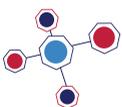
Proyecto Universidades Agregando Valor

## Desarrollo de un pan integral proteico funcional y saludable

Director: **Dra. Laura Rodriguez Furlan**

La tasa de pobreza en la Argentina alcanza valores que requieren una respuesta inmediata y urgente. Ya que, la desnutrición o malnutrición es una de las causas principales de mortalidad infantil, reduce la inmunidad, dificulta el desarrollo de una vida plena, entre otros, lo que evidencia una problemática de gran índole para nuestra sociedad. Por estos motivos se decidió desarrollar un producto de bajo costo y accesible con un valor nutricional adecuado, que permita mejorar la calidad de vida de la población. Para ello se desarrolló un pan de molde formulado a partir de un 35% de harina de soja orgánica, harina de trigo integral, fortificado con proteínas de elevado valor biológico, como son proteínas de plasma bovino y de suero de leche. Obteniendo un producto con una elevada concentración de proteínas de elevada calidad biológica, fibras solubles e insolubles, micronutrientes, vitaminas, entre otros, que podrá atender a dichas necesidades.

**Contacto: [furlan.laura@gmail.com](mailto:furlan.laura@gmail.com)**



UNIVERSIDADES  
**AGREGANDO**  
*Valor*



Secretaría  
de Vinculación  
Tecnológica y Social



Universidad  
Nacional de San Luis