



PASTA DULCE UNTABLE

Proyecto Universidades Agregando Valor

PASTA DULCE UNTABLE REGIONAL

Director: **Dra. Liliana Myriam Grzona**

Desarrollo de un producto alimenticio saludable.

Para lograr este producto, se aprovecharon materias primas regionales tales como almendras, harina de algarroba, miel y goma brea. La implementación de este proyecto incluyó un estudio técnico que permitió proponer y analizar las diferentes opciones respecto a la formulación del producto y opciones tecnológicas para producir el alimento desarrollado. Durante la puesta en marcha de la propuesta se realizaron diversas actividades con la Asociación Apícola Balde de Escudero desde la recolección de insumos para la elaboración del producto hasta su evaluación sensorial dentro de los consumidores habituales de los productos regionales que fabrica. Las actividades de laboratorio incluyeron las pruebas de formulación y caracterización de materias primas y producto terminado. Se realizaron análisis fisicoquímicos, texturales y microbiológicos. El diseño de este producto se completó con un estudio de vida en anaquel. El estudio técnico permitió identificar los equipos, la maquinaria, las materias primas y las instalaciones necesarias para el proyecto. Esta etapa se llevó a cabo atendiendo a que la planta elaboradora fabrica diversos productos, posee una pequeña capacidad y dispone de pocos recursos económicos. Con estos resultados se pretende que la Cooperativa Balde de Escudero elabore un nuevo producto que le permita ampliar su oferta y por lo tanto ofrecer mayores posibilidades de crecimiento.

Contacto: myriam.grzona@gmail.com



**UNIVERSIDADES
AGREGANDO**
Valor



Secretaría
de Vinculación
Tecnológica y Social



Universidad
Nacional de San Luis