Published on *Hoy en el TEC* (https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec)

Innovador proyecto desarrolla colados, snacks y tortas de gran sabor y alto valor nutritivo

24 de Agosto 2016 Por: Johan Umaña Venegas [1]

Tortas de yuca, snacks y colados de camote son algunos de los productos desarrollados por el proyecto de innovación del Tecnológico. ***(Foto: Ruth Garita / OCM).***

Cuatro escuelas participan en el desarrollo de alimentos nutritivos para niños, jóvenes y adultos mayoresLa investigación ha contado con la colaboración de pasantes franceses

Desde el cultivo de la materia prima hasta la presentación final, especialistas del **Tecnológico de Costa Rica** [2] **investigan cómo fortificar y hacer más nutritivos una línea de productos desarrollados en el proyecto de innovación que desarrollan en conjunto las escuelas de Agronegocios** [3]**, Agronomía** [4]**, Química** [5] **y Administración de Empresas** [6]**.**

Se trata de **colados, tortas, snacks y otros productos hechos a base de yuca, camote, frijol y pejibaye.**

Cada cultivo se ha desarrollado, **sin modificaciones genéticas, para que tengan mayores aportes nutritivos**

:

> **Yuca:** fortificada para tener más carotenoides del tipo de vitamina A.**Camote:** fortificado para tener más carotenoides del tipo de vitamina A.**Frijol:** fortificado para mayor presencia de hierro y zinc.**Pejibaye:** fortificado para tener más carotenoides del tipo de vitamina A, además de que aporta proteínas y grasas.

“Trabajamos con yucas y camotes fortificados y tienen valores nutricionales adicionales, **tienen hasta 10 veces más presencia de carotenoides que las yucas y camotes normales que usted encuentra en el mercado**“, explicó Patricia Arguedas, investigadora de Agronegocios.

El desarrollo de los productos ha ido acompañado de diversos estudios de mercado y degustaciones con los posibles consumidores.

Según Arguedas, ya existen varias empresas en conocer los avances del TEC para crear líneas de alimentos saludables.

Aunque los productos sean a base de yuca, camote, frijol o pejibaye, se trabajan en distintos sabores: de los colados se han desarrollado presentaciones de maracuyá, plátano maduro y remolacha; y en los snacks de queso cheddar, pizza y otros.

Degustación de los snacks con estudiantes del Colegio Científico de Cartago. (Foto: cortesía Agronegocios).

Alimentos por edades

Los productos están diseñados para **suplir los gustos y las necesidades de tres distintas edades**

:

Colados: niños.Snacks: jóvenes.Tortas: adultos mayores.

Si bien, no es excluyente por edad, los esfuerzos de los estudios de mercado se enfocan en probar y analizar los gustos de esos tres grupos etarios.

Además de estar fortificados con vitaminas y minerales, **estos alimentos son libres de gluten y no contienen productos animales, por lo que también son ideales para el consumo de públicos diversos como celíacos o veganos.**

Estos productos se estarán presentando en diferentes partes del país durante los próximos días, en las actividades de entrega de resultados del proyecto de innovación:

28 de octubre: Sede Regional del TEC en San Carlos.
11 de noviembre: Pérez Zeledón.
28 de noviembre: Sede Central del TEC en Cartago.

Pasantes franceses

Este proyecto, que data del 2014 y tendrá resultados finales para el próximo año ha contado en diferentes partes del proceso con el apoyo de **pasantes franceses de la Escuela de Ingeniería Agroalimentaria del Agrocampus de Ouest** [7]**, en Rennes, Bretaña**.

En 2015 colaboró la estudiante Anouk Damiens en el desarrollo de producto de los colados y snacks.

Mientras que en este semestre se encuentra colaborando Maeva Escola, quien investiga **cuál sistema de cocción es el más adecuado para mantener la calidad de los nutrientes en un nuevo producto: premezcla para queques**.

“Como práctica es muy interesante porque conozco otro país y las diferentes formas de trabajar, algo que me interesa mucho. También, el proyecto es muy complejo, incluye la fabricación, el nivel de nutrición, estadísticas..., así que se aprende mucho“, comentó Escola.

Para Arguedas, es importante resaltar la participación de numerosos asistentes del TEC en el proyecto, lo que fomenta su desarrollo académico y les ayuda a conocer de cerca sobre las necesidades del mercado para cuando inicien su vida profesional.

Source URL (modified on 04/10/2018 - 08:57): https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/node/1210

Enlaces
[1] https://www.tec.ac.cr/hoyeneltec/users/johan-umana-venegas
[2] http://www.tec.ac.cr
[3] http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/agronegocios/Paginas/default.aspx
[4] http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/SC/Agronomia/Paginas/default.aspx
[5] http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/quimica/Paginas/default.aspx
[6] http://www.tec.ac.cr/sitios/Docencia/Esc_Adm_Empresas/Paginas/default.aspx

[7] http://www.agrocampus-ouest.fr/infoglueDeliverLive/