



PROPUESTA DE VALOR

La tecnología consiste en un innovador proceso para la obtención de un jugo de pipa clarificado en el cual se conservan las enzimas y vitaminas entre otros.

CONTEXTO DEL PROYECTO

El Centro Nacional de Ciencia y Tecnología en Alimentos de la Universidad de Costa Rica (CITA), en conjunto con el CIRAD-PERSYST de Francia desarrollaron un innovador proceso para la obtención de un jugo de pipa clarificado mediante microfiltración tangencial.

Las características que diferencian a este producto de otros jugos de pipa están relacionadas con la conservación de enzimas y vitaminas entre otros.

DESCRIPCIÓN

El proceso desarrollado permite disminuir las condiciones de tratamiento térmico preservando en mayor grado las propiedades nutricionales del producto.

La microfiltración tangencial es un método que utiliza membranas artificiales que separan partículas microscópicas, incluso bacterias.

El espesor de esta es la que determina la resistencia a la transferencia del jugo, presenta una misma estructura en todo su espesor y de ahí la transparencia del jugo.

INVENTORES

Dr. Fabrice Vaillant Barka, CIRAD
 Dr. Manuel Dornier, CIRAD
 Dra. Ana Mercedes Pérez Carvajal, CITA
 Dr. Eric Wong González CITA
 Lic. Marcy González Vargas, CITA

PRINCIPALES VENTAJAS

- El proceso no requiere de calor, lo que evita degradaciones de compuestos importantes
- El jugo no requiere adición de endulzantes.
- Preserva en mayor grado las propiedades nutricionales del producto.
- Para la obtención del jugo no se utilizan solventes químicos.

MERCADO META

Organizaciones interesadas en producir y comercializar un jugo que conserva sus propiedades nutricionales, sin adición de endulzantes.

Secreto industrial

Contacto

Manuel Flores Morales
 Gestor de innovación PROINNOVA UCR
 Tel: 2511-5835 Email: manuel.flores_m@ucr.ac.cr
 www.proinnova.ucr.ac.cr