

Link: <http://sancarlos-online.blogspot.cl/2018/05/buscan-aumentar-la-vida-util-de-lacteos.html>

El consumo actual en Chile de lácteos ha ido en aumento, y según cifras de ODEPA, en el año 2013 alcanzó los 146,5 litros per cápita, sin embargo, la forma de conservarlos es utilizar siempre aditivos que no son tan naturales, los que -en cierta medida- no permiten una alimentación saludable y equilibrada. Ante ello, se conformó un equipo interdisciplinario conformado por la Dra. Silvia Matiacevich, académica del Departamento Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad Tecnológica, el Dr. Rubén Bustos, académico del Departamento de Ingeniería Química de la Facultad de Ingeniería, y estudiantes de ambas unidades de la **Universidad de Santiago**. "Queremos desarrollar un nuevo ingrediente que sea activo, para poder aplicarlo a un alimento lácteo, que tenga actividad antimicrobiana y antioxidante, de tal forma que el compuesto posea una liberación prolongada durante el almacenamiento, aumentando así la vida útil del producto", explica la Dra. Silvia Matiacevich. El objetivo es evaluar el efecto de la estructura obtenida por "los diferentes procesos de encapsulación en la liberación prolongada durante el almacenamiento de un agente activo encapsulado", con el fin de incrementar la vida útil de la matriz alimentaria en base a leche.



The screenshot shows the website 'Diario Electronico San Carlos Online'. The main article is titled 'Buscan aumentar la vida útil de lácteos'. The article text is as follows:

El consumo anual en Chile de lácteos ha ido en aumento y según cifras de ODEPA, en el año 2013 alcanzó los 146,5 litros per cápita, sin embargo, la forma de conservarlos es utilizar siempre aditivos que no son tan naturales, los que -en cierta medida- no permiten una alimentación saludable y equilibrada.

Ante ello, se conformó un equipo interdisciplinario conformado por la Dra. Silvia Matiacevich, académica del Departamento Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad Tecnológica y el Dr. Rubén Bustos, académico del Departamento de Ingeniería Química de la Facultad de Ingeniería y estudiantes de ambas unidades de la Universidad de Santiago.

"Queremos desarrollar un nuevo ingrediente que sea activo, para poder aplicarlo a un alimento lácteo, que tenga actividad antimicrobiana y antioxidante, de tal forma que el compuesto posea una liberación prolongada durante el almacenamiento, aumentando así la vida útil del producto", explica la Dra. Silvia Matiacevich.

El objetivo es evaluar el efecto de la estructura obtenida con "los diferentes procesos de encapsulación en la liberación prolongada durante el almacenamiento de un agente activo encapsulado", con el fin de incrementar la vida útil de la matriz alimentaria en base a leche.

Publicado por [sancarlos-online](#) el 14 de mayo de 2018 a las 11:52 AM

No hay comentarios

Etiquetas más comunes: [Frigorífico](#) [Bustos](#) [Espacio Disponible](#) [Farmacia de Torres y Escobedo](#)