



Formulación TIPO PREMEZCLA en base a lupino dulce y alforfón para celíacos y diabéticos

Problema Identificado

El mercado de alimentos para celíacos y diabéticos está en constante crecimiento debido a la demanda de opciones que cumplan con sus restricciones dietéticas. Los productos actuales, mayoritariamente basados en arroz, no maximizan los beneficios nutricionales. Además, existe la necesidad de alimentos con bajo índice glicémico y alto contenido proteico que apoyen un estilo de vida saludable.

Solución Propuesta

Una premezcla innovadora en base a lupino dulce y alforfón, diseñada para:

- **Beneficiar a Celíacos:** Sin gluten y rica en nutrientes.
- **Ayudar a Diabéticos:** Bajo índice glicémico y alto contenido proteico.
- **Versatilidad:** Ideal para productos de panificación con opciones de saborizantes y colorantes.
- **Ventaja Competitiva:** Primera formulación en el mercado que combina estos cultivares.

Métodos de Producción:

1. Extrusión térmica controlada.
2. Tratamiento con vapor.

Ambos procesos aseguran calidad, retención de CO₂ mediante Psyllium husk, y un fácil envasado para comercialización.



Carlos Peña Farfal

Bioquímico, Doctor en Química, Postdoctorado en Electroquímica

Necesidad

Satisfacer la demanda de alimentos libres de gluten y con bajo índice glicémico que beneficien simultáneamente a personas celíacas y diabéticas.

Nivel de madurez tecnológica

TRL 5 - Tecnología validada en entorno relevante, lista para ser escalada.

Estado protección

Derechos de Autor
Nº: 2024-A-9632

Oportunidad

Mercado Objetivo: Industria de alimentos funcionales para celíacos y diabéticos.

Contacto

innovacion@uautonoma.cl