



Esta tecnología busca el incremento de la vida útil y terneza de pechuga de pollo, a través de la integración de nanoburbujas y ultrasonido.



NOMBRE TECNOLOGÍA: Tratamiento de matrices cárnicas con nanoburbujas

TRL: 4

ÁREA: Alimentos

EQUIPO QUE CONFORMA EL PROYECTO:



Fernando Danilo González Nilo, PhD. en Química, Director Centro de Bioinformática y Biología Integrativa, Facultad de Ciencias de la Vida, UNAB.



Yorley Duarte, PhD. en Ciencias Aplicadas, Centro de Bioinformática y Biología Integrativa, Facultad de Ciencias de la Vida, UNAB.



Alejandro Yévenes, PhD. en Bioquímica, Centro de Bioinformática y Biología Integrativa, Facultad de Ciencias de la Vida, UNAB.



Pedro Olivares, Bioquímico, Centro de Bioinformática y Biología Integrativa, Facultad de Ciencias de la Vida, UNAB.



INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA VINCULADA:

Universidad Andrés Bello



PROBLEMA:

La industria alimentaria enfrenta el desafío de mantener productos seguros y de alta calidad, mientras controla los costos. El problema principal es la necesidad de reducir la carga microbiana en los alimentos sin dejar residuos que puedan afectar la seguridad del consumidor. Las tecnologías actuales, aunque útiles, a menudo tienen limitaciones en eficacia o dejan residuos. En este contexto, surge la necesidad de soluciones innovadoras que mejoren la inocuidad y la calidad del producto de manera efectiva y limpia.

SOLUCIÓN:

Este proyecto, en colaboración con Agrosuper, ha demostrado que el uso combinado de nanoburbujas y ultrasonido reduce significativamente la carga microbiana en carne de pollo, además de aumentar la terneza de la carne y su calidad, sin dejar residuos, abordando así los retos de seguridad y calidad en la producción alimentaria.

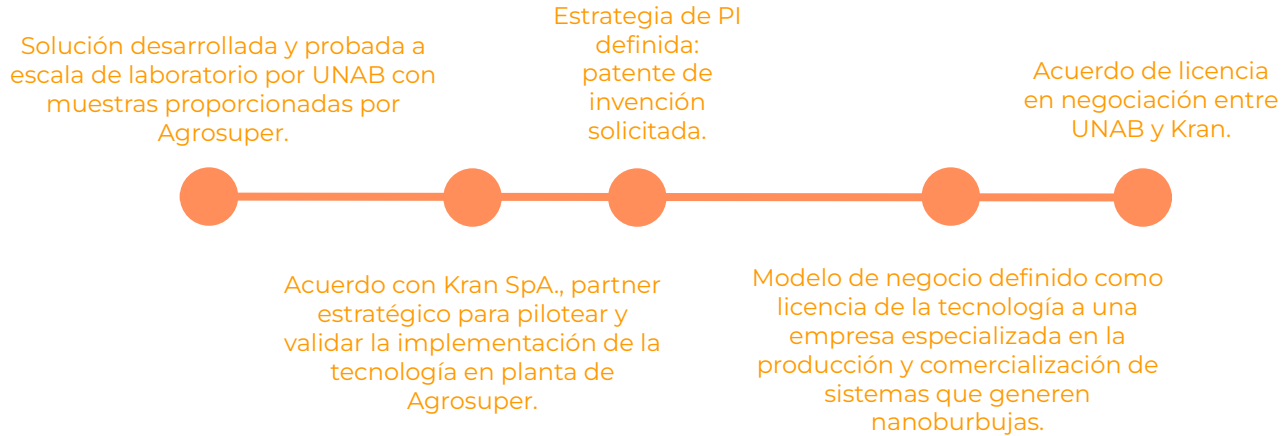


APLICACIÓN:

Producción y empaquetamiento de carne fresca.



HITOS ALCANZADOS:



MODELO DE NEGOCIOS:

Se busca licenciar la tecnología a una empresa especializada en la producción de sistemas que generen nanoburbujas. Esta empresa fabricará y venderá equipos, y/o prestará el servicio para replicar el sistema de tratamiento de matrices cárnicas, ofreciendo además servicios de implementación y soporte técnico a productores de pollo.

PRÓXIMO PASOS:

1. Ejecutar pilotaje con el partner estratégico en planta de Agrosuper.
2. Firma de Licencia con partner estratégico para transferencia tecnológica y comercialización de la tecnología.

IMPACTO PAÍS:

Tratamiento de matrices cárnicas con nanoburbujas contribuye a tres Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):

ODS 2: Hambre Cero.

ODS 3: Salud y Bienestar.

ODS 12: Producción y Consumo Responsables.



i Para más información ¡escríbenos! a contacto@hubtec.cl o visita www.hubtec.cl