




TORTILLA NUTRACEÚTICA DE HARINA FERMENTADA, Y PROCESO PARA OBTENCIÓN DE LA MISMA

MX 402652 B

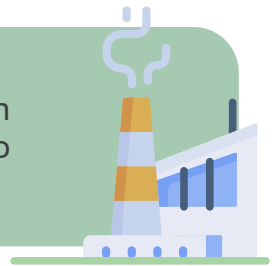
Descripción de la Tecnología




La tecnología consiste en un proceso para la elaboración de tortillas a través de dos fermentaciones con microorganismos probióticos, bacterias lácticas (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus plantarum*) y con la levadura de cerveza (*Saccharomyces cerevisiae*), enriquecida con un prebiótico (inulina) y otros nutrientes como, proteína de leche, calcio y ácido fólico, dando como resultado una tortilla con un alto valor nutrimental, con una larga vida de anaquel y que no requiere de conservadores para mantener sus propiedades. Una gran cantidad de microorganismos probióticos se mantiene viable después de la cocción y el producto mantiene características sensoriales agradables, sabor y aroma exquisitos con tonos a mantequilla (diacetilo), nueces y avellanas tostadas (acetaldehído).

Aplicaciones, usos y beneficios de la tecnología

La presente invención está relacionada a la industria alimentaria y en particular con un proceso para obtener una tortilla nutracéutica elaborada a base de harina de trigo como alternativa para desnutrición y las enfermedades metabólicas como la obesidad.



Nivel de madurez de la tecnología




Hasta el momento se han desarrollado pruebas a nivel laboratorio (físicas, sensoriales, microbiológicas y de vida en el anaquel).

Se ha realizado la validación de la aceptación comercial.

Considerando lo anterior, se estima que en este caso el Technology Readiness Level (TRL) de acuerdo con la escala de la NASA es de: 5.

Información de mercado



De acuerdo con la agencia Market Research Future, el mercado global de la tortilla alcanzó una cifra de ventas en 2017 de USD \$3,599 millones con una tasa media de crecimiento anual (TMCA) del 5.1% y se pronostica que para el 2023 la cifra de ventas llegará a USD \$4,851 millones. Sin embargo, la TMCA para las tortillas elaboradas con harina de trigo será del 5.71% debido a la estrategia que han seguido muchos productores de tortilla de trigo en resaltar algunas características nutricionales del trigo, que es rico en elementos catalíticos, sales minerales, calcio, magnesio y muchos más. Además, la tortilla de trigo es ampliamente consumida en E.U.A. y en los estados del norte de México.

Por otra parte, el mercado global de alimentos nutracéuticos alcanzó en 2017 una cifra de ventas de USD \$205 mil millones con una TMCA del 6.3% y los E.U.A., representan el 38% del mercado global.