



#21TA-18

Péptidos bioactivos partir de subproductos cárnicos

Las pérdidas y desperdicios en alimentos (PDA) representan un tercio de los alimentos producidos. Las legislaciones ambientales, la creciente demanda de productos naturales y la eficiencia en los procesos de recuperación, proponen hoy a la industria una verdadera oportunidad, con mejora en la competitividad de toda la cadena en su conjunto.

Para el caso de la carne vacuna, 230 mil toneladas se producen cada año, en Argentina. Si bien los descartes y subproductos son utilizados en la producción de diferentes insumos, es importante el agregado de valor en los productos que se obtienen, como los aditivos alimentarios naturales.

El Instituto Tecnología de Alimentos del INTA, ha logrado la obtención de péptidos bioactivos, a partir de subproductos de la industria cárnica. Los mismos presentan actividad biológica entre la que resaltan la actividad antioxidante y la antihipertensiva, abriendo un interesante abanico de oportunidades para la aplicación del producto.

VENTAJAS

- Aditivo natural
- Alta eficiencia del proceso de obtención de péptidos.
- Factibilidad de industrialización del proceso de producción y concentración.

ESTADO DE LA TECNOLOGIA

Prototipo de proceso de hidrolisis, extracción y concentración de péptidos bioactivos, a partir de subproductos de la industria cárnica. Capacidad antioxidante y antihipertensiva evaluada del producto obtenido. Se requiere pruebas de escalado y comercialización.

POSICIÓN EN CUANTO A PROPIEDAD INTELECTUAL: protegible como secreto industrial.

CN Vinculación Tecnológica y Relaciones
Institucionales-INTA. Dra. Mariana Nanni
nanni.mariana@inta.gob.ar



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina