




Alimentos mínimamente procesados


TRL 4


Patente de invención  
NC2016/0006071  
Colombia

## EQUIPO PARA IMPREGNACIÓN A VACÍO EN ALIMENTOS MÍNIMAMENTE PROCESADOS

La tecnología consiste en un equipo y nuevo procedimiento de impregnación al vacío que permite, a las empresas fabricantes de alimentos mínimamente procesados, mejorar su calidad y obtener un producto saludable, a través de la impregnación de sustancias como nutrientes, fortificantes, conservantes y saborizantes; a una mayor profundidad y de manera controlada, sin afectar sus propiedades organolépticas.

 Permite obtener alimentos saludables

 Mejora la calidad de los alimentos mínimamente procesados.

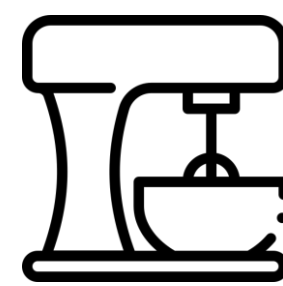
 Mejora el proceso de impregnación al vacío que existe hoy en día.

 Aumenta el tiempo de conservación de alimentos

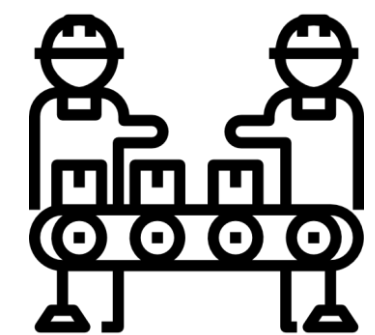
### Buscamos una alimentación saludable en pro del bienestar del ser humano.

Nos encontramos en un mundo en el que los hábitos de consumo han cambiado. Cada vez somos mas conscientes de los alimentos que consumimos y sabemos que esto puede afectar nuestra salud, "Somos lo que comemos". Es por esto que necesitamos contar con alimentos saludables. Las técnicas utilizadas en la actualidad para impregnar alimentos mínimamente procesados no satisfacen las necesidades de los clientes en materia de aplicación de nutrientes, conservantes, saborizantes, y fortificantes. Nuestra tecnología permite generar alimentos inócuos, nutritivos y con mayor calidad sensorial.

### Sectores de aplicación



Fabricantes de alimentos mínimamente procesados



Fabricantes de equipos para alimentos (Impregnación)

## Beneficios

- Contribuye a mejorar la calidad de los alimentos mínimamente procesados, ya que se logra una mayor absorción de sustancias como nutrientes, fortificantes, conservantes y saborizantes.
- Permite conservar las propiedades organolépticas de los alimentos mínimamente procesados.
- Mejora la técnica de impregnación al vacío a través del uso de rampas de presión.
- Permite aumentar el tiempo de conservación de los alimentos mínimamente procesados.

### Contáctanos

cesar.rico@camaradirecta.com  
(+57) 310 254 9379  
<https://otrieo.com/>



Sácale jugo a tu



JOINN  
RED NACIONAL DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA