

Frutos de kurugua (*Sicana odorifera*) como fuente de ingredientes bioactivos para la alimentación saludable: desarrollo y puesta en valor

(PINV01-698)

Institución Proponente: FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS - UNA

Sitio web: www.qui.una.py

Objetivo General del Proyecto

Estudiar el proceso de aprovechamiento integral del fruto de kurugua, el desarrollo de productos de alto valor nutricional y de la aplicación potencial en la industria de alimentos y alta gastronomía.

Resultados Esperados

1. Proceso productivo de harina integral de kurugua, caracterización tecnofuncional y de composición nutricional a escala de laboratorio.
2. Producto pulpa de kurugua congelada envasada, caracterizada en su composición.
3. Proceso de extracción de aceite de kurugua caracterizado en composición y propiedades fisicoquímicas, obtenido a partir de semillas del fruto, a escala de laboratorio.
4. Colorante natural caracterizado, ricos en antocianinas, a partir de la cáscara del fruto para uso alimentario.
5. Investigadores, técnicos y estudiantes capacitados en temas relacionados al proyecto y transferencia de tecnologías al sector productivo del kurugua en Paraguay para el desarrollo de mercados.
6. Gestión Administrativa del Proyecto

Monto Financiado por Conacyt (G)	Monto Contrapartida (G)	Monto Total (G)	Monto Transferido (G)	Rendición Presenta (Monto Conacyt) (G)
			400.000.000	

Estado del Proyecto: En ejecución

Modalidad : Proyectos de Investigación Aplicada

Tipo de Organización: Pública

Objetivos Socioeconómicos

Nabs: 8.1|8.1. FOMENTO DE LA AGRICULTURA, SILVICULTURA, INDUSTRIA PESQUERA E INDUSTRIA ALIMENTARIA|Fomento de la agricultura, silvicultura, industria pesquera e industria alimentaria

UNESCO: 3309|3309. TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS |Tecnología de los alimentos

OCDE: 2.11. Otras ingenierías y tecnologías

ISIC:

Contratos/ Adendas

#	Descripción	Firma	Inicio	Fin ejecución	Fin vigencia
1	Contrato Público FCQ N° 2024-C1- PINV01-698	23/02/2024	23/02/2024	23/02/2027	24/05/2027

Miembros de equipo

#	Nombres	Rol	Resumen de Formacion
---	---------	-----	----------------------