

Crean alimento para la acuacultura a base de COCO

Posted on 8 de junio de 2021 by Diario Humano



Investigador del CIBNOR patentó una pasta de coco que responde a la problemática del sector acuícola y alimentario.

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur.-

El Dr. Héctor Nolasco Soria, investigador Titular del Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, S.C (CIBNOR), ha generado una invención que se relaciona con los campos de la biotecnología y la alimentación.

Esta se refiere a un proceso de hidrólisis de la pasta de coco, bajo condiciones controladas de pH y temperatura, para la generación de oligosacáridos y péptidos libres, por acción de celulasas y proteasas, que le dan un mayor valor nutricional y atractivo.



El proyecto tecnológico está dentro de las líneas estratégicas de los programas sustantivos del CIBNOR, y responde a la problemática del sector acuícola y alimentario.

Este sector productivo ha identificado aspectos fundamentales de atención que incluyen: la búsqueda de ingredientes alternativos en la formulación de alimentos, para la sustitución total o parcial de la harina de pescado y de la pasta de soya, las cuales tienen una muy alta demanda y precio en el mercado.

La pasta de coco es un subproducto generado del proceso de obtención de aceite de coco en la industria Coprera.

La pasta de coco es muy abundante, pero su baja concentración de proteína y su alta concentración de fibra, la hace un ingrediente con limitadas aplicaciones en la nutrición animal.

Para incrementar su calidad nutritiva y funcional se diseñó un proceso de hidrólisis multienzimática. Una vez que el proceso fue optimizado, se produjeron hidrolizados a mayor escala, para el desarrollo de prototipos de productos con potencial de ser utilizados como ingredientes alimenticios para animales, con mayores propiedades nutricionales y atractantes, que la pasta de coco tradicional.