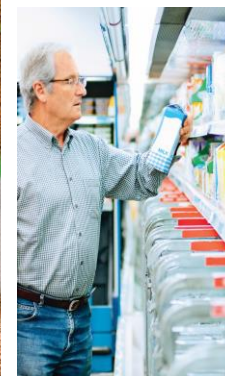


TECNOLOGIAS QUE CONSERVAS PROPIEDADES DE ALIMENTOS



GIPSY TABILO, PhD
Departamento de Ingeniería en Alimentos
Universidad del Bío-Bío – Chillan
Email. gtabilo@ubiobio.cl

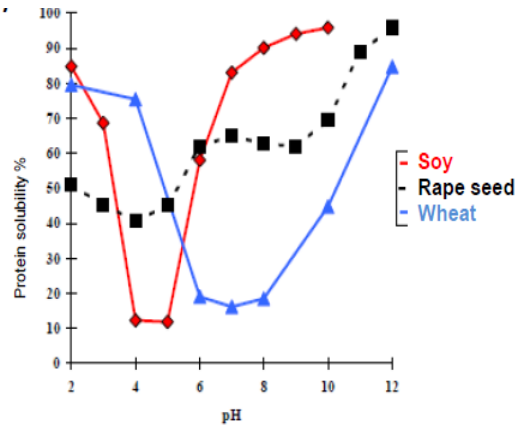
Rancagua, Diciembre 13, 2017

GENERACION MILLENNIALS

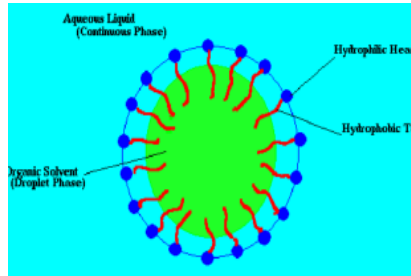


PROPIEDADES FUNCIONALES

Solubilidad



Emulsificación



Dispersibilidad



Gelificación



Viscosidad



Texturización



Capacidad de retención de agua

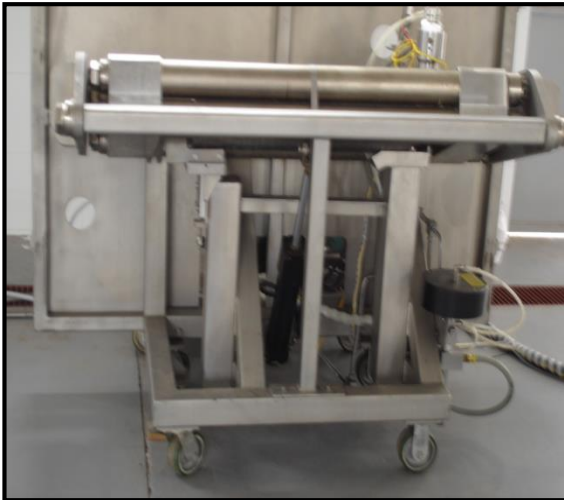


Espumación



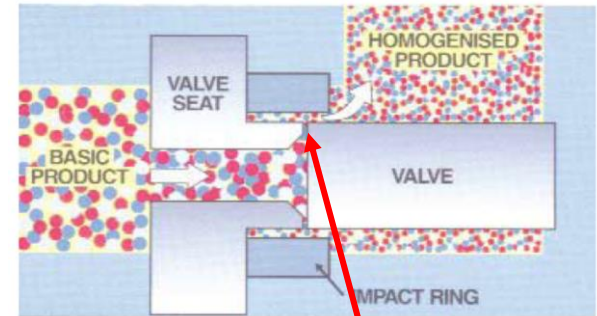
TECNOLOGIAS NO TRADICIONALES

Altas Presiones Hidroestáticas



Unidad de 2 litros , Hasta 550 MPa
(Avure Tech.Inc, USA)

Homogenización por Alta Presión



Stansted, Uk
Hasta 400 MPa

TECNOLOGIAS NO TRADICIONALES

Clásico

Doble dip

Pico de gallo
Style

Guaca salsa

100 calorías

Orgánico

Spicy



Vines

Australian Grape Juice

Processed under high pressure to retain
85% of natural vitamins and nutrients

- Not heat pasteurized
- Not from concentrate
- No sweeteners • No colours



Producto
entra

Producto
sale



HORIZONTAL



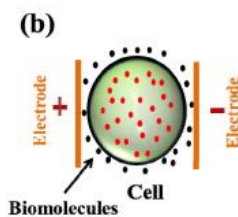
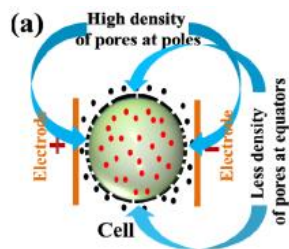
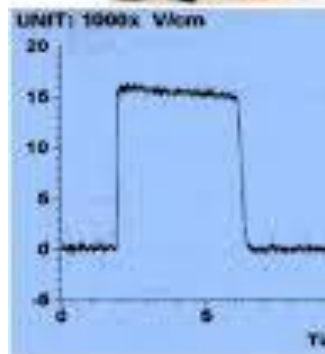
Calostro bebestible



TECNOLOGIAS NO TRADICIONALES

Pulsos Eléctricos

(PEF: Pulsed Electric Fields)





People buy foods, not technologies





Appearance
Sensory
Convenience
Origin

PREFERENCE

ACCEPTANCE

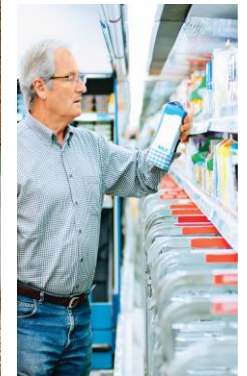
Safety
Freshness

**PAN
CONCEPT**

NEED

Energy
Nutrients

MUCHAS GRACIAS!!



GIPSY TABILO, PhD
Departamento de Ingeniería en Alimentos
Universidad del Bío-Bío – Chillan
Email. gtabilo@ubiobio.cl

Rancagua, Diciembre 13, 2017