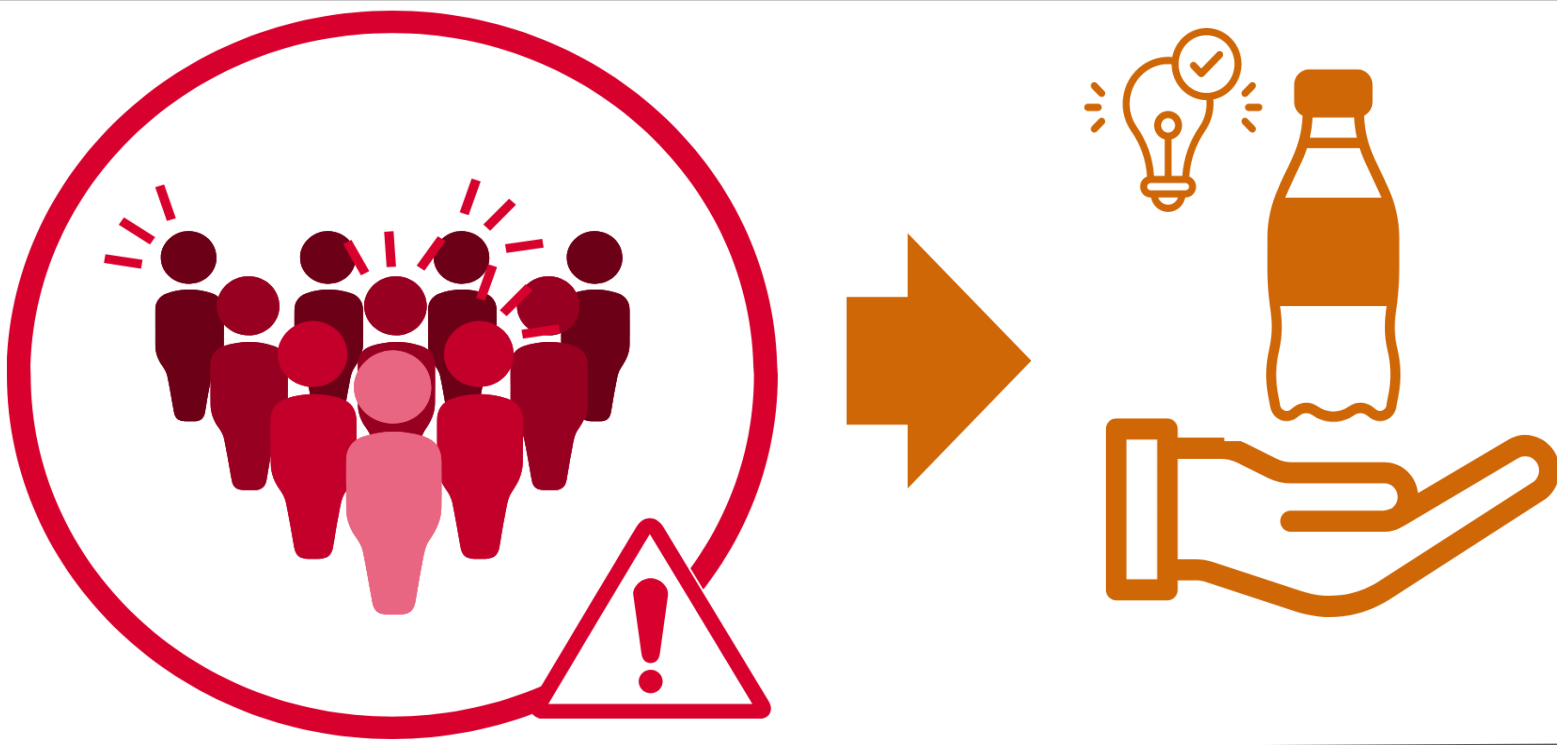


EXPLORANDO EL POTENCIAL PROBIÓTICO DE BEBIDAS FERMENTADAS AMAZÓNICA: UN ANÁLISIS NUTRICIONAL, FITOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO

PROBLEMA

El aumento de enfermedades como la disbiosis intestinal resalta la necesidad de innovar en el desarrollo de alimentos funcionales. Este proyecto propone desarrollar y analizar nutricional, fitoquímica y microbiológicamente una bebida funcional de chonta con potencial probiótico para ayudar a controlar estas afecciones.



OBJETIVO GENERAL

Analizar nutricional, fitoquímicamente y microbiológicamente un prototipo de bebida a base de fermentados endémicos y residuos con potencial probiótico mediante la investigación basada en la evidencia y la experimentación en especies amazónicas y residuos agroindustriales de cacao para su consumo.

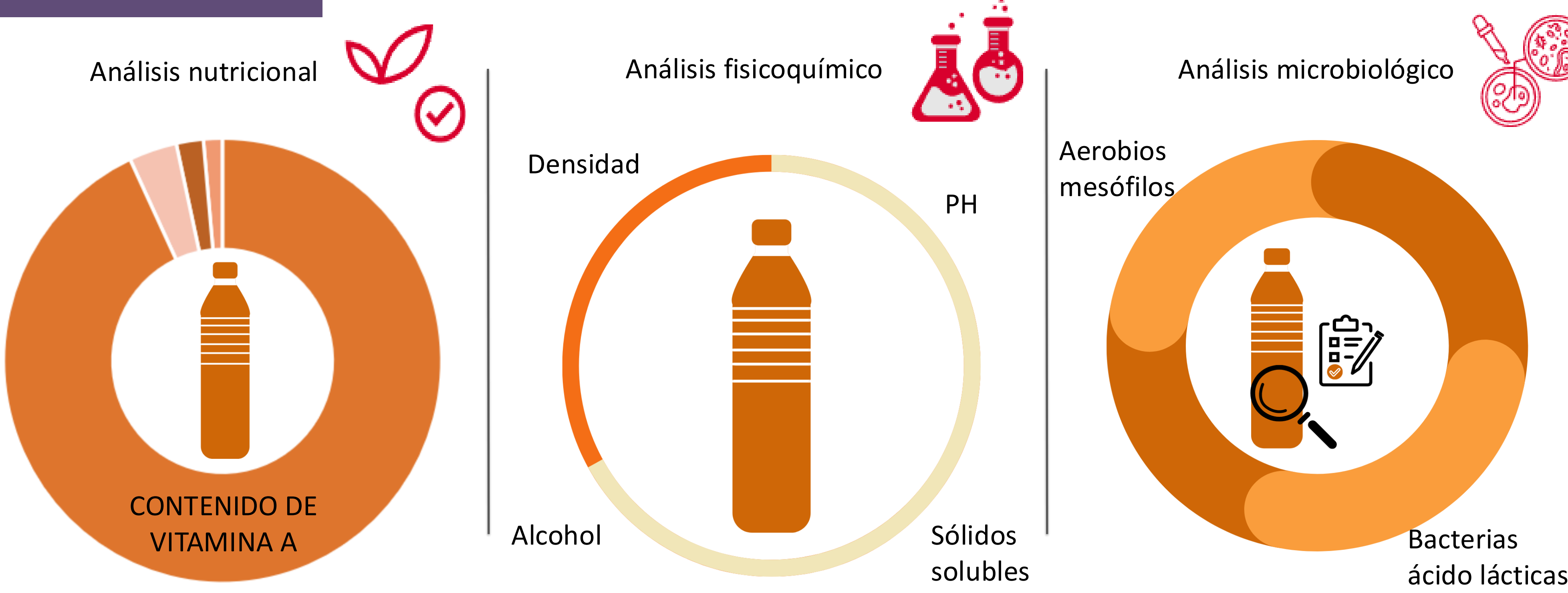


PROPUESTA

Este proyecto desarrolla una bebida funcional de chonta fermentada, resaltando su potencial probiótico. Se realizarán análisis integrales para evaluar su valor nutricional y beneficios para la salud.

				
Elaboración	Fermentación	Análisis nutricional	Análisis fisicoquímico	Análisis microbiológico
Formulación: 50% chonta. 50% no agua como tradicionalmente sino una infusión de jamaica, cascarillas de cacao y canela	- Día 0 - Día 3 - Día 7	- Proteína - Fibra cruda. - Vitamina C. - Vitamina A.	- Densidad. - Humedad. - PH. - Cenizas. - Sólidos solubles. - Alcohol.	- Coliformes y E. Coli. - Aerobios mesófilos. - Mohos y levaduras. - Bacterias ácido lácticas.

RESULTADOS



CONCLUSIONES

- Las bacterias ácido lácticas mostraron un incremento significativo en su concentración durante la fermentación, desde 80 UFC/g en el día 0 hasta 14 millones UFC/g en el día 7.
- Compuestos bioactivos identificados en la bebida fermentada de chonta potencialmente mejoran su perfil nutricional y le otorgan propiedades funcionales relevantes.
- El análisis fitoquímico mostró que, pese a la ausencia de amilasa, el prototipo cumple con los niveles de pH establecidos para productos fermentados.
- El análisis microbiológico confirmó la ausencia de mohos, levaduras y coliformes fecales, garantizando la seguridad alimentaria y cumplimiento de normas sanitarias.

