



NUCLEO FROYATT

INGREDIENTE ALIMENTARIO FUNCIONAL
PARA USO INDUSTRIAL

SPIRULINA ORGANOLEPTICAMENTE
TRATADA

Proyecto apoyado por

CORFO



LA SPIRULINA SE COMERCIALIZA ASI



SE RECOMIENDA CONSUMIR ASI

Desayunos con espirulina

1) espirulina con un vaso de agua en ayunas



2) espirulina con yogur



3) zumo de naranja con espirulina



4) rebanada de pan con espirulina fresca



Cantidad de nutrientes en una cucharada de espirulina (4 gramos)

Vitaminas		Minerales	
Vitamina A (betacaroteno)	9200 U.I.	Calcio	40 mg
Vitamina B1 (tiamina)	0,124 mg	Hierro	6 mg
Vitamina B2 (riboflavina)	0,14 mg	Zinc	120 mcg
Vitamina B3 (niacina)	0,584 mg	Fósforo	36 mg
Vitamina B6 (piridoxina)	32 mcg	Magnesio	16 mg
Vitamina B12	12,8 mcg	Cobre	48 mcg
Vitamina E (alfa-tocoferol)	0,4 UI	Sodio	24 mg
Fotacina	4 mcg	Potasio	64 mg
Ácido pantoténico	4 mcg	Manganeso	200 mcg
Biotina	0,2 mcg	Cromo	11,2 mcg
Inositol	2,56 mg	Germanio	2,4 mcg
		Selenio	0,8 mcg

Fuente: elaboración propia

www.tomarespirulina.blogspot.com

El olor y el sabor son los peores enemigos de la SPIRULINA

No existe una formulación que entregue sus nutrientes naturales sin estos dos grandes impedimentos motivo del rechazo de los consumidores a nivel masivo .

AQUÍ COMENZAMOS. . .

Lanzamiento de FROYATT - “Batido Nutritivo”
Proyecto PROTOTIPO DE INNOVACION - 17L1FPE-8375
(noviembre/2018).



www.froyatt.com

Aplicación de FROYATT en otras opciones de uso



Aplicación de FROYATT en otras opciones de uso



- FROYATT en sopas, empanadas, canapé, pan, salsas,
- pastas, tartaletas, muffins, capcake, bebida, pate, etc. . .

Degustando Froyatt y sus aplicaciones



En PRIMER Proyecto logro lo innovador: “*Spirulina Tratada*”,

eliminó el mal sabor y olor de la Spirulina y abrió posibilidades de aplicación

para este súper alimento.

EL PROYECTO QUE DA ORIGEN AL PRODUCTO:

- ▶ Se IDEA fue tomar este Insumo Innovador (Spirulina Tratada) para crear un Mix Funcional (Núcleo Froyatt) que, mezclado con harina y utilizado para hacer Pan, Galletas y Pastas (horneado y cocido)
- ▶ mantenga sus atributos nutricionales y de saciedad,
- ▶ logrando productos de excelencia, buen sabor y que disminuyan el apetito.



MIX FUNCIONAL - NUCLEO FROYATT

Buena relación entre Aceptabilidad y Alto Valor Nutricional

Nucleo Froyatt listo para ser utilizado en productos de alto consumo

Esta validado técnicamente en harinas y otros aplicaciones alimentarias.

Excelente percepción de saciedad en condiciones de consumo cotidianas



Proyecto ESCALA INNOVACIÓN de CORFO

Hipótesis de Trabajo:

El complemento alimenticio "Núcleo Froyatt" en base a spirulina y fibra dietaria aumenta el aporte nutricional de cualquier harina y la percepción de saciedad con el consumo de productos fabricados con ella.

¡¡¡validada!!!

PRESENTACIÓN DRA. LORETO MUÑOZ HERNANDEZ

- Doña Loreto, es Académica de la Facultad de Ingeniería y Arquitectura y actúo como responsable de la ejecución del Contrato tecnológico realizado entre la Universidad Central de Chile y la Sociedad Comercial Casona El Monte Ltda.



FACULTAD DE INGENIERÍA Y ARQUITECTURA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD



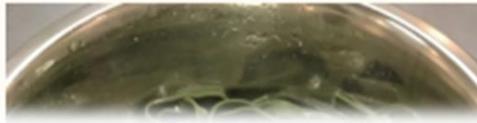
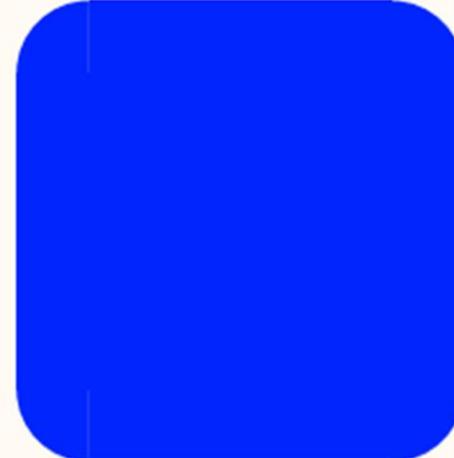
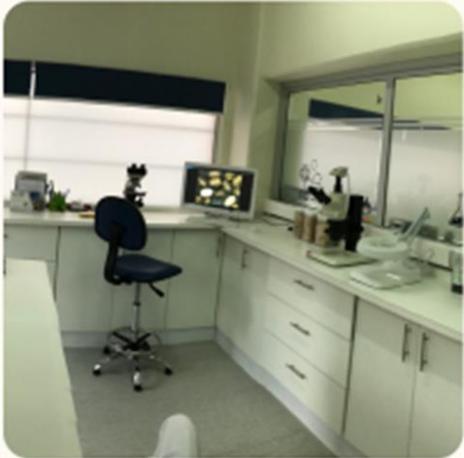
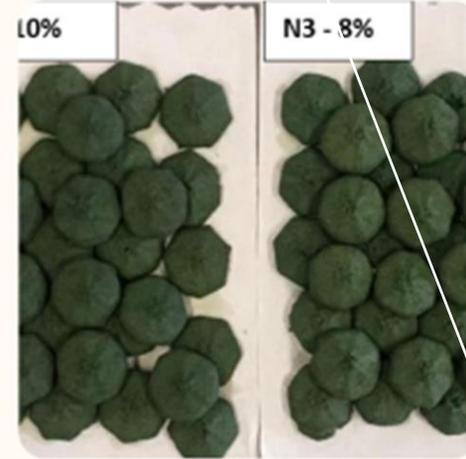
Claudia Narbona



Natalia Vera



Loreto Muñoz



NÚCLEO FROYATT

Quedo demostrado que se aumenta el aporte nutricional en los productos que se elaboren a partir de las harinas que contienen este innovador insumo y que la sensación de saciedad se logra en quienes los consumen.



INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 20 g (dos cucharadas)

Porciones por envase:1000

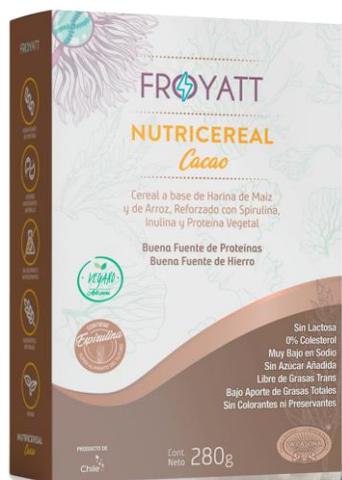
	100 g	Porción
Energía (kcal)	430	86
Proteínas (g)	50,3	10,06
Grasa total (g)	<0,4	<0,4
Colesterol (mg)	0	0
H. de C. disponibles (g)	28,9	5,78
Azúcares totales (g)	28,26	5,652
Fibra Dietética (g)	12,05	2,41
Sodio (mg)	545	109

EJEMPLOS DE APLICACIÓN



NUESTRO DESAFIO y NUESTRO APORTE INNOVADOR

NÚCLEO FROYATT, en diferentes formulaciones y productos.





PROXIMO DESAFÍO... FROYATT

- NUTRICREMAS,
- NUTRIYOGURT,
- NUTRISMOOTHIES,
- NUTRILECHES,
- ETC. ETC... . Larga vida y con efecto saciante



**NUCLEO FROYATT
NUEVO INGREDIENTE NUTRITIVO
Y NATURAL PARA LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

**INNOVACION Y ESFUERZO DE CHILENOS
PARA CHILE Y EL MUNDO**

**INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE CASONA EL MONTE
COFINANCIAMIENTO Y APOYO DE CORFO
SE UNIERON PARA CREAR ESTE NUEVO INSUMO ALIMENTARIO**

Proyecto apoyado por

CORFO

