

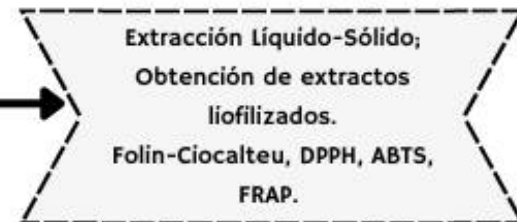
Sistemas de encapsulación a base de compuestos bioactivos de yerba mate y cacao para la vehiculización y protección de multinutrientes

Actividades

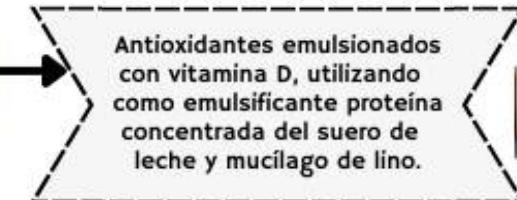
1 Selección y acondicionamiento de las materias primas.



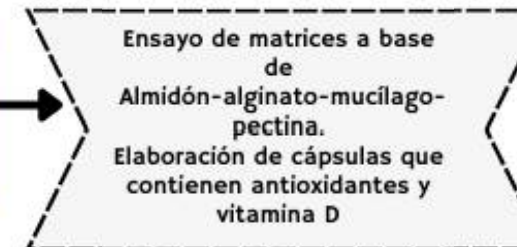
2 Obtención del mucílago de lino y extractos. Evaluación de la capacidad antioxidante.



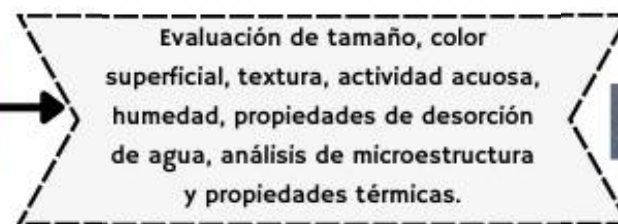
3 Preparación de la emulsión.



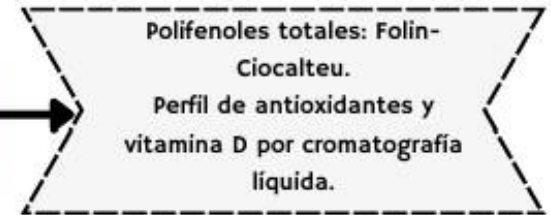
4 Desarrollo de matrices de encapsulación combinando materiales de pared. Encapsulación de la emulsión por gelificación iónica.



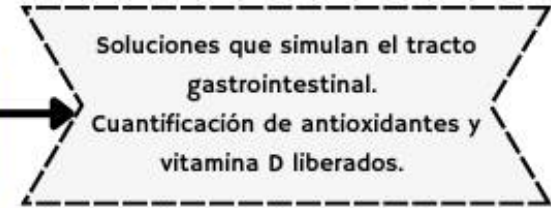
5 Caracterización de las matrices de encapsulación a través de diferentes técnicas.



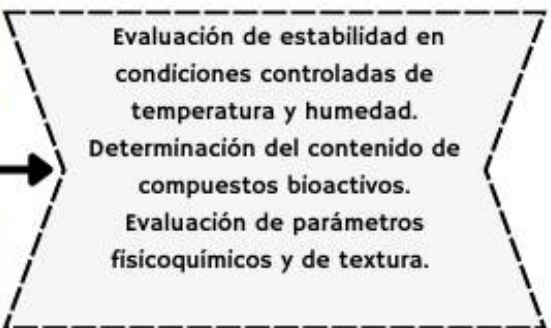
6 Determinación del contenido de compuestos activos encapsulados.



7 Evaluación de la interacción de compuestos bioactivos y su difusión a través de la matriz encapsulante.



8 Aplicación de los encapsulados desarrollados en un suplemento dietario.



9 Análisis de la estabilidad y el contenido de compuestos bioactivos durante el almacenamiento del producto.

10

Ensayos sensoriales, para evaluar las características de textura, sabor y aceptabilidad de bombones de chocolate conteniendo los encapsulados.

