



Investigador:  
Adelina Herbas  
Angulo

METODOLOGÍA SENSORIAL Y  
MICROBIOLÓGICA DE DETERMINACIÓN  
DE VIDA ÚTIL DE SUBPRODUCTOS  
DE CAÑA DE AZÚCAR



Centro de Alimentos y  
Productos Naturales

## Descripción y características fundamentales

La miel de caña en los tres rangos de temperatura tiene una vida útil de 3 meses,

Mientras que la chancaca en barras y chancaca molida pueden durar más de 9 meses.



## Ventajas competitivas

La ventaja de utilizar el procesamiento de los subproductos de manera controlada, tomando en cuenta los aspectos medio ambientales puedan ofertar productos menos contaminados y con costos de producción menores.



## Aspectos Innovadores

Los productores, en base a los resultados de análisis de control de calidad de sus productos e implementación de unidades operacionales más controladas podrán ofertar productos de calidad de la caña de azúcar.



## Tipo de asociación que busca

La oferta es de interés para el sector de productores de "Caña de Azúcar" como la Asociación de Productores de Caña de Azúcar del Municipio de Saipina o productores independientes.

