

EL ALMIDÓN DE YUCA UNA  
NUEVA ALTERNATIVA EN  
LA ELABORACIÓN DE PAN



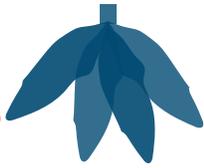
Investigador:  
Cinthia Carola Rojas  
Arnez



Centro de Alimentos y  
Productos Naturales

## Descripción y características fundamentales

Usar el almidón de yuca modificado enzimáticamente en la elaboración del pan, buscando una mayor producción y consumo de la yuca.



## Ventajas competitivas

La incorporación de este conocimiento generaría mayor oportunidad del uso de la yuca, con productos de mayor calidad, en el área de alimentos.



## Aspectos Innovadores

Modificación a nivel estructural, enzimática de almidón de yuca para diferentes usos.



## Tipo de asociación que busca

Es de interés para Laboratorios de Investigación, Empresarios que trabajan con productos horneados, etc.

