



Investigador:
Gloria Saavedra
Cabrera

ACEITE, CONCENTRADO PROTEICO Y ALMIDÓN DE QUINUA REAL



Centro de Tecnología
Agroindustrial

Descripción y características fundamentales

Los granos de Quinoa, con un contenido de proteína de 13,32%, grasa 6,39% y almidón 57,25%, libre de saponinas e impurezas, fueron trituradas en un molino de piedras y posteriormente tamizadas a un tamaño de partículas



Ventajas competitivas

La Quinoa tiene un importante contenido de aceites beneficiosos para la salud, también cuenta con almidón digerible, razón por la cual es muy recomendada en dietas para enfermos y niños.



Aspectos Innovadores

La Quinoa Real, conocida como grano de oro, tiene una gran demanda a nivel mundial y es producida únicamente en el Altiplano Sur de Bolivia en suelos salinos y altitudes de hasta 4200 msnm, donde la radiación solar es intensa.



Tipo de asociación que busca

La tecnología es de interés para Industrias de alimentos e industrias agroalimentarias.

