

SISTEMAS BIOLÓGICOS OPTIMIZADOS Y PÉPTIDOS BIOACTIVOS APLICADOS A LA INNOVACIÓN Y SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA.

Córdova Arteaga J, Elías Torres M. T, Gallardo Gasca J. E. Moreno Trujillo. F.C. Muñoz Roa J. F.J. Padilla Vega P. A. Ma. Fabiola León Galván

¿Con qué trabajamos?

Trabajamos con espirulina la cual es un alga azul verdosa que actualmente es considerada un superalimento ya que contiene una gran cantidad de aminoácidos, vitaminas, ácidos grasos, vitaminas y carbohidratos. La espirulina se desarrolla en aguas con pH alcalino y requiere CO₂ para su crecimiento. La espirulina se cosecha y posteriormente se seca para poder ser empleada en la elaboración de algún alimento.

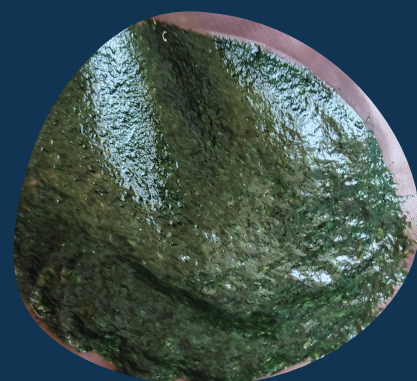


¿Como lo hacemos?

Después de haber cosechado la espirulina se disuelve en agua del mismo cultivo obteniendo una solución concentrada de espirulina para posteriormente realizar el secado por aspersion

Cosecha de espirulina

Se dejan pasar de tres a cuatro días para dejar crecer la espirulina, se pasa de la mitad a una cuarta parte del cultivo por una tela de nylon y finalmente se recolecta las espirulina que queda retenida en la tela de nylon.



Referentes

Malpartida Y., R., Aldana F., L., Sánchez S., K., Gómez H., L., & Lobo P., J. (2022). Valor nutricional y compuestos bioactivos de la espirulina: Suplemento alimenticio potencial. Revista Ecuatoriana de Ciencias , 6 (1), 42-51.