Proceso de sustitución de las grasas saturadas de la leche por aceites vegetales no hidrogenados

Información de contacto

Dirección:

- **otri.investigacion@upm.es**

Tipo de oferta tecnológica

Patentes

¿Dónde?

UPM

Descripción de la patente

Se trata de un proceso consistente en la sustitución de las grasas saturadas de la leche, por grasas insaturadas, principalmente del aceite de oliva. La invención es aplicable a todo tipo de elaboración de cuajadas y quesos. Con esta invención, se obtienen productos muy saludables para la salud, exentos del alto contenido en grasas saturadas y de colesterol que tienen los quesos y cuajadas elaborados por los procedimientos habituales. La elaboración se realiza utilizando la técnica de emulsión mediante aplicación de mezcladoras de alta velocidad y utilizadas en otras industrias alimentarias. Los costes de elaboración industrial son similares a los actuales.

Situación

Concedida

Número de solicitud

P200700710

Número de publicación

ES2316275

Fecha de presentación

16/03/2007

Fecha de concesión

05/03/2010