

DSI | Diseminación Selectiva de Información

Área: Alimentos

Fecha: 30 de enero del 2024

Fuentes de información: Revista IAlimentos, Revista Agronomía Mesoamericana, Revista Manufactura LATAM, The Food Tech.

Formato: Digital

Formulación

Innovación colombiana: de la merma a la harina de banano. (2023). Maldonado, D. S.

Revista IAlimentos

Ingredientes y aditivos

Resumen:

Investigadores de la Universidad Nacional y el Politécnico Jaime Isaza Cadavid crearon una tecnología que transforma la merma de esta fruta en harina extruida, aprovechando el 25% del banano que no cumple con estándares de exportación.

Innovación e investigación

Le contamos en qué consiste.

Nutrición y salud

[Ver artículo completo](#)

La Inteligencia Artificial revoluciona la industria de alimentos y bebidas. (2023). Bernal, J.

Revista Manufactura LATAM

Alimentos y bebidas

Resumen:

Las aplicaciones de las IA permite tomar decisiones sobre el uso de recursos como agua y energía en una producción más eficiente y respetuosa con el medio ambiente en todo el proceso de fabricación. También permite a las empresas utilizar información cualitativa, con datos sobre ingredientes y vida útil se puede aprovechar el aprendizaje automático, el nivel de detalle y precisión que brinda las IA.

Automatización y digitalización

Industria 4.0

[Ver artículo completo](#)



Bebida refrescante de suero lácteo con adición de harina de arroz y sabor naranja. (2023). Colominas Aspuro, A. M., Rodríguez González, D., Zumbado Fernández, H. M.

Revista Agronomía Mesoamericana. Universidad de Costa Rica

**Diseño
experimental**

Evaluación sensorial

Harinas de cereales

Lactosuero

Resumen:

El presente trabajo formó parte de la línea de investigación "Desarrollo de nuevos productos alimenticios para la industria, servicios de restauración y catering" y fue realizado en el Instituto de Farmacia y Alimentos de la Universidad de La Habana, Cuba. Se presenta el objetivo de elaborar una bebida refrescante de suero lácteo con la adición de harina de arroz y concentrado de naranja. Se exponen materiales, métodos, resultados y conclusiones.

[Ver artículo completo](#)

Las nuevas tendencias en los alimentos procesados. (2024).
The food tech

**Alimentos
funcionales**

**Alimentos
procesados**

**Reducción de
desechos**

**Hábitos de
consumo**

The food tech

Resumen:

La implementación de nuevas tecnologías como la Inteligencia Artificial y la robótica están optimizando los procesos de producción, mejorando la eficiencia y reduciendo el desperdicio. Se mencionan cuatro tendencias: sostenibilidad, salud, conveniencia y adaptación a los cambios en los hábitos de consumo; se explica algunas de las tendencias más importantes enmarcadas en las cuatro mencionadas.

[Ver artículo completo](#)