



“Colorantes naturales extraídos de la pulpa de frutas y verduras”

Crisantos Arroniz Nancy 12317
Juárez López Zuleyma 12238
León Hernández Rosa Arely 12491
López Gregorio Kevin Rubén 12843
Martínez Vázquez Isamar 10237
Ortega Pérez Gabriela Guadalupe 11811

Universidad Tecnológica del Centro de Veracruz

Tabla de Contenido

1	Resumen.....	3
1.1	< Palabras Clave. >	4
2	Abstract.....	4
2.1	< Keywords: (3-5 word)>	4
3	Referencias.....	4

1 Resumen

Las nuevas tendencias que giran alrededor de la alimentación en el 2018, son una muestra de que la tecnología aplicada al desarrollo de productos innovadores es un recurso invaluable para los clientes de las diferentes empresas que buscan productos naturales, orgánicos, saludables y no contaminantes con el medio ambiente. Todo lo anterior lo podrá encontrar en el producto innovador que ofrecemos, se trata de una propuesta reformadora pensando en las necesidades y solicitudes de la sociedad hoy en día; la comunidad se preocupa por tener productos naturales, con aditivos de conservación y por otra parte exigen un compromiso ético y sostenible. Las mismas exigencias del público consumidor piden que los productos no sean de lujo. El ritmo de vida que lleva el pueblo aboca a los consumidores a la búsqueda de una alimentación saludable, baja en grasas y azúcares, y que además que ayude a combatir el estrés, y que le aporte energía. Los colorantes naturales que se presentan no solo son colorantes extraídos de la pulpa de frutas y verduras si no que aportan vitaminas y minerales, gracias al proceso que estos conllevan; hace que la materia no pierda ninguna de sus propiedades saludables y favorables. Actualmente existen grandes índices de enfermedades en México, debido a la falta de concienciación de parte de la población y de igual manera de las empresas que elaboran estos productos. En el ámbito gastronómico se busca mejorar la presentación, sabor y ser amigable con el medio que nos rodea e intensificar los colores.

1.1 < Palabras Clave. >

Naturales, vitaminas, minerales, intensificación, enfermedades.

2 Abstract

The new trends that revolve around food in 2018, are a sample that the technology applied to the development of innovative products is an invaluable resource for the clients of the different companies that look for natural, organic, healthy and non-polluting products with the environment. All the above can be found in the innovative product we offer, it is a reform proposal thinking about the needs and requests of society today; the community is concerned about having natural products, with preservation additives and on the other hand they demand an ethical and sustainable commitment. The same demands of the consumer public ask that the products are not luxury. The rhythm of life that the town leads consumers to the search for a healthy diet, low in fat and sugar, and also helps to combat stress, and to provide energy. The natural dyes that are presented are not only dyes extracted from the pulp of fruits and vegetables but also that they provide vitamins and minerals, thanks to the process they entail; it does that the matter does not lose none of its healthy and favorable properties. Currently there are large rates of diseases in Mexico, due to the lack of awareness on the part of the population and in the same way of the companies that make these products. In the gastronomic field we seek to improve the presentation, taste and be friendly with the environment that surrounds us and intensify the colors.

2.1 < Keywords: (3-5 word)>

Natural, vitamins, minerals, intensification, diseases.

3 Referencias

(Garzón Vanessa. (2018). Cinco tendencias en alimentos y bebidas para 2018. ¿Qué demandará el consumidor?. 2018, de Ainia, centro tecnológico. Sitio web: <http://www.ainia.es/tecnoalimentalia/consumidor/tendencias-alimentos-bebidas-2018/>)

(Ortega Gabriela, Crisantos Nancy, López Kevin &...(2017) Lanzamiento de producto innovador en el área de pastelería, Universidad Tecnológica del centro de Veracruz. Pag.6)

(Op. Cit. P.19)