

# DESARROLLO DE PRODUCTOS DEL TIPO “BABY FOODS”

## DESARROLLO DE PURÉ DE

- **FRUTAS**
- **HORTALIZAS**

### **Equipo responsable:**

Viviana Renaud, Ana Svensen,  
Edgar Cerchiali, Mariana Sánchez,  
Carolina Giannavola,  
Gabriela Mónaco, Sonia Claros.

# EL PROYECTO

## OBJETIVOS

- La empresa NutriBaby presentó a INTI-Carnes su objetivo de poner en marcha en Argentina una planta elaboradora de alimentos dentro de los conocidos como “Baby Foods” para iniciar a los bebés en el consumo de sólidos.
- Habían detectado la ausencia de estos productos en el mercado local.
- Se encontraban en la etapa de proyecto y requerían el desarrollo de productos para lanzarse al mercado, así como el asesoramiento de INTI en los procesos de elaboración (equipamiento, parámetros, etc.).
- Contaba con la provisión de materia prima orgánica.

# EL PROYECTO

## OBJETIVOS

- Desarrollar productos
  - ✓ orgánicos
  - ✓ destinados a lactantes y niños en la primera infancia a partir de los 6 meses
  - ✓ que conservaran sus características sensoriales de producto fresco y natural
  - ✓ estables a temperatura ambiente
- Asistir en el diseño de los procesos y la definición del equipamiento a escala industrial.

- Acompañar en
  - ✓ puesta a punto de los procesos y productos en planta
  - ✓ descripción de atributos específicos y aprobación de producto

Se presentan los resultados obtenidos en esta etapa en la que se desarrollaron alimentos a base de frutas y hortalizas.

# EL PROYECTO

## OBJETIVOS

1. Desarrollo de los productos  
1.1 Caracterización de productos similares del mercado externo tomados como referencia: evaluación sensorial y fisicoquímica de productos de distintas marcas internacionales.



1.2 Caracterización y evaluación del comportamiento de las materias primas y sus propiedades (color, sabor, pH, etc.). Definición de especificaciones técnicas.

1.3 Definición de productos. En función de los resultados de pruebas preliminares de elaboración y evaluación se definieron los productos a ser elaborados: zapallo, pera, banana, manzana y durazno.

# EL PROYECTO

## OBJETIVOS

1.4 Definición en planta piloto de INTI-Carnes de los procesos de elaboración:

- Pretratamientos de materias primas.
- Envasado. Contacto con proveedor internacional de envases seleccionado por la empresa solicitante (potes plásticos). Condiciones envasado.
- Diseño de formulaciones. Alternativas adición de vitaminas.



- Definición de procesos térmicos. Diseño y seguimiento de procesos. Condiciones post proceso. Alternativas de manejo para prevenir defectos.



# EL PROYECTO

## OBJETIVOS

1.5 Evaluación de productos terminados. Ensayos sensoriales, análisis fisicoquímicos y microbiológicos. Etiquetado nutricional.



# EL PROYECTO

## BREVE DESCRIPCIÓN

2. Asesoramiento en procesos y equipamiento a escala industrial por parte de los Centros de Frutas y Hortalizas y de Carnes.



# EL PROYECTO

## BREVE DESCRIPCIÓN

3. Puesta en marcha en planta elaboradora. Personal de INTI-Carnes realizó el acompañamiento inicial en la elaboración de los productos, con asistencia técnica principalmente en las etapas de envasado (parámetros de dosificación y sellado), tratamiento térmico y manejo post proceso.





# EL PROYECTO

## DESTINATARIOS PRINCIPALES

Empresa PYME solicitante

Otros:

Consumidores

Fuentes de trabajo

Mercado nacional

El comienzo  
más natural  
para tu bebé  
A partir de los 6 meses.



# EL PROYECTO

## CENTROS Y ACTORES EXTERNOS INVOLUCRADOS

Centros del INTI

INTI-Carnes

INTI-Frutas y Hortalizas

Actores externos

Empresa solicitante: NutriBaby

Empresa fabricante de envases:  
EDVpackaging / CETTEC



# LOS LOGROS

## RESULTADOS OBTENIDOS EN 2009

- INTI-Carnes e INTI-Frutas y Hortalizas cumplieron con los objetivos propuestos, al finalizar el desarrollo de dos líneas de productos -purés de frutas (banana, pera, manzana y durazno) y de hortalizas (zapallo)- con los que la empresa NutriBaby se lanzó al mercado.



# LOS LOGROS

## RESULTADOS OBTENIDOS EN 2009

- Haber asistido en las líneas de elaboración y concretar el acompañamiento de la puesta en marcha del proyecto.
- Para los productos desarrollados, NutriBaby obtuvo los reconocimientos de la Fundación Sociedad Argentina de Pediatría, la Asociación Celíaca Argentina,

Todos nuestros productos son avalados por la  
Sociedad Argentina de Pediatría.



la Organización Internacional Agropecuaria (productos orgánicos),  
U-K Kashrus Organization  
(Certificadora Kosher U-K).

### Un alimento sano y natural

- Sin conservantes
- Sin alimentos genéticamente modificados
- Libre de pesticidas
- Sin azúcar o sal agregada

Nuestros purés están elaborados con  
ingredientes orgánicos certificados.



# LOS LOGROS

## RESULTADOS OBTENIDOS EN 2009

Mención especial:

- Llegar hasta la concreción del proyecto.
- Tener solicitud de la empresa de continuar con una segunda etapa:
  - ✓ desarrollo de alimentos para el mismo segmento, a base de distinto tipo de carnes combinadas con pastas, legumbres, etc.
- Haber trabajado en conjunto con otro Centro.

# LOS LOGROS

## RESULTADOS ESPERADOS EN EL FUTURO

- INTI-Carnes:
  - ✓ desarrollar la línea de productos.
  - ✓ diseñar el proceso desde la obtención y provisión de materias primas.
- Empresa:
  - ✓ ampliación de oferta de productos.
  - ✓ expansión del mercado interno e desarrollo de mercado de exportación.

