

Universidad de la Costa obtiene patente de método para hacer un suero diferente

Lorayne Solano Naizzir.

Las investigadoras Kateryn Bonett y Nataly Puello desarrollaron este proceso para estandarizar el uso de lactosuero como insumo principal de la preparación del producto lácteo fermentado tipo aderezo.

Ya sea para acompañar la yuca harinosa, para echarle al arroz blanco o para comerlo solo, el suero atoyabuey por lo general está presente en los hogares colombianos. Es precisamente la importancia que tiene este producto lácteo fermentado y la motivación para crear cosas nuevas, lo que impulsó a las investigadoras Kateryn Bonett y Nataly Puello a pensar en una estrategia diferente que les permitiera aprovechar el lactosuero como insumo.

“La Superintendencia de Industria y Comercio nos concedió esta patente denominada ‘Método para la obtención de un producto lácteo fermentado’, en la que radicamos un procedimiento para hacer un producto de derivado lácteo, que fue el suero costeño tipo aderezo. Esta idea surgió porque participé como joven investigador de Colciencias en 2014, junto con Nataly que fue mi tutora, y desarrollamos la investigación en 2015”, indica Bonett, directora de Autoevaluación de la Universidad de la Costa.

Dentro de los perfiles de la convocatoria de Colciencias surgieron unas las líneas temáticas de investigación, y una de ellas era el fortalecimiento del sector agroindustrial.

“Decidimos investigar con un equipo interdisciplinario de la facultad de Ciencias Ambientales para diseñar un modelo de negocio y estructurar un producto de derivado lácteo a partir del lactosuero, porque tiene unos contenidos proteicos interesantes y puede servir de insumo para la generación de otros elementos, ya sea de la misma industria láctea o de otro tipo, como la avena, el alimento de sabores para niños o la proteína en polvo que consumen las personas que hacen ejercicio”, explica Puello, docente de Departamento de Ingeniería Industrial, Agroindustrial y de Operaciones.

Pero, ¿qué es el lactosuero? De acuerdo con las investigadoras, es el líquido que surge de la elaboración del queso y se obtiene durante la etapa de coagulación de la leche.

Comentan que el lactosuero o suero de leche puede ser utilizado para la fabricación del suero, pero que lo innovador de su investigación es específicamente el método para la obtención del producto lácteo fermentado. “Es un suero diferente, no es como el atoyabuey que conocemos, tiene otras características y está más enfocado a ser tipo aderezo. A parte del lactosuero tiene otros ingredientes como leche, pimentón deshidratado y otras especias para darle un sabor a finas hierbas. Manejamos dos tipos: dulce y salado”, añade Bonett.

Durante la etapa de investigación, Bonett y Puello contaron con los servicios técnicos de Teresa Altamar, ingeniera de alimentos, para establecer que el resultado fuera apto para el consumo humano. “Esto no quedó solo en el método, sino que también llegó a la fase de prototipo. Hicimos todas las fases de experimentación de pruebas organolépticas para el establecer que este suero tipo aderezo se puede consumir con total tranquilidad”.

Su objetivo era buscar un factor diferenciador para que su suero tipo aderezo no fuera igual al que se encuentra en el mercado. Para ello realizaron una caracterización de lo que hacían las queseras y a partir de ahí determinaron que su enfoque debía estar en aprovechar el subproducto

que surgía de la elaboración del queso. “Aprovechamos el 100% de la utilización del lactosuero, a diferencia de las otras preparaciones”.

Han sido varios años en los que procuraron cumplir con todos los requisitos establecidos por la Superintendencia de Industria y Comercio, que concedió la patente el 08 de julio de 2019 con vigencia desde el 3 de junio de 2016 hasta 3 de junio de 2036.

Ahora sigue el reto más grande y es que de este proceso de patentabilidad surge la necesidad de transferir este nuevo conocimiento a las empresas. “Estamos tratando de articular con el clúster lácteo para que se haga un proceso conjunto y aprovechemos las relaciones con empresas del departamento, con el fin de convertirlo en un nuevo producto que se pueda comercializar”, enfatiza Puello.

Keywords

Lactosuero, Leche, Patente, Queso, Superintendencia de Industria y Comercio