

# DESARROLLO TECNOLÓGICO DE INGREDIENTES FUNCIONALES ELABORADOS A PARTIR DE FRUTOS AMAZÓNICOS DE ASAÍ (*Euterpe precatoria*) Y COPOAZÚ (*Theobroma grandiflorum*) Y SU APLICACIÓN GASTRONÓMICA

Raquel Oriana Díaz Salcedo<sup>1</sup>, Marcela Piedad Carrillo Bautista<sup>1</sup>, Diana Carolina Guerrero<sup>1</sup>, Mary Lares<sup>2,3</sup>, Eduardo Martínez<sup>4</sup>, Rafael Humberto Gutiérrez<sup>2</sup>, María Soledad Hernández Gómez<sup>1</sup>

1. Instituto Amazónico de Investigaciones Científicas – SINCHI, Colombia; 2. Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad Central de Venezuela, Caracas – Venezuela; 3. Hospital Militar “Dr. Carlos Arvelo”, Caracas – Venezuela; 4. Restaurante Mini-Mal, Bogotá-Colombia.  
E-mail: [shernandez@sinchi.org.co](mailto:shernandez@sinchi.org.co)

**OBJETIVO:** Incluir ingredientes funcionales derivados de los frutos amazónicos asaí (*Euterpe precatoria*) y copoazú (*Theobroma grandiflorum*) en diferentes formulaciones alimenticias en el marco de una gastronomía innovadora.

## PERTINENCIA

Se busca que los productos e ingredientes alimenticios desarrollados como estrategia para el aprovechamiento sostenible de la biodiversidad estén disponibles para el sector gastronómico

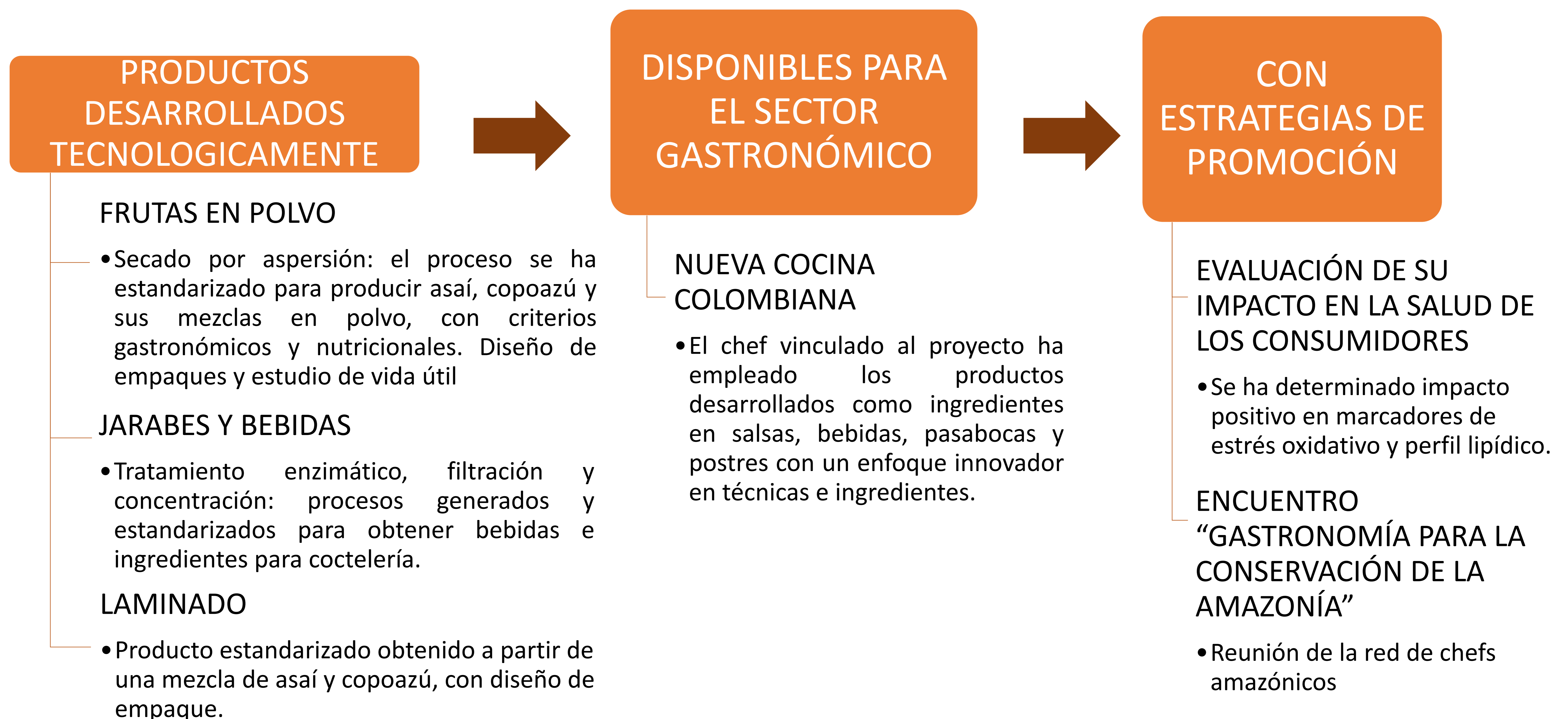
## IMPORTANCIA

Generación de un diálogo entre la gastronomía y la tecnología de alimentos, con el fin de contribuir a la conservación de la Amazonía

## IMPACTO

Generación de estrategias regionales de conservación con asidero en el mundo gastronómico.

## METODOLOGÍA Y PRINCIPALES RESULTADOS



**CONCLUSIONES:** El trabajo conjunto entre el equipo científico y el chef involucrado en el proyecto ha permitido generar nuevos usos y estrategias de promoción para los productos del aprovechamiento sostenible de la biodiversidad amazónica