

## Bebidas saborizadas con certificación orgánica a base de sésamo (leche de sésamo y sus derivados como harina y mantequilla)

Responsables: Fernández, Arturo, Fernández Orrego, Arturo Adolfo  
ventas@frutalia.com.py, Arturo.fernandez@frutalia.com.py

PROGRAMA PROINNOVA – CONVOCATORIA 2022 – CÓDIGO DE PROYECTO DETE 21-38

### RESUMEN

La producción de bebidas saborizadas con certificación orgánica a base de sésamo (leche de sésamo y sus derivados como harina y mantequilla) utiliza materia prima nacional para la fabricación de bebidas naturales y pasteurizadas a base de sésamo orgánico para deleite de los consumidores que son intolerantes a la lactosa y con necesidad de consumir calcio y proteínas.

Luego de la participación de expertos de la empresa con expertos contratados se ha logrado la síntesis de producción estandarizada con apoyo de la tecnóloga de alimentos. Igualmente se realizaron los análisis de laboratorios para su presentación ante el INAN; con degustaciones realizadas con los clientes y público en general.

### INTRODUCCIÓN

Ante la gran demanda de bebidas sin lactosa, el objetivo del proyecto es la fabricación de bebidas naturales y pasteurizadas a base de sésamo orgánico para deleite de los consumidores intolerantes a la lactosa y con necesidad de consumir calcio y proteínas. Así con una bebida con semillas de sésamo de producción nacional se logra un nivel de innovación que permite producir la primera Bebida natural a Base de semillas de sésamo en Paraguay, con todos los permisos y requerimientos exigidos por las autoridades sanitarias y de comercialización para su venta en forma local e inclusive para la exportación.

### MATERIALES Y MÉTODOS

La producción de sésamo de la agricultura familiar campesina y su transformación en bebidas naturales y pasteurizadas a base de sésamo orgánico, ha realizado un avance importante para la industria paraguaya al poder utilizar materias primas paraguayas, con una fórmula estandarizada e involucrando de esta forma a toda la cadena productiva, generando más oportunidades de trabajo en todos los niveles.

Los métodos utilizados fueron la producción de bebida natural y la producción de bebida pasteurizada.

### RESULTADOS

Se lograron fabricar tres sabores producidos (natural, chocolate y vainilla) con empaques aptos para bebida con métodos tradicionales y con método de pasteurización.

Los tres sabores producidos con empaques aptos y documentación de RSPA ante el INAN.



### CONCLUSIONES

Se puede decir que el mix del aporte del Conacyt y la contrapartida de la empresa, permitió la contratación de los servicios de profesionales, consultores y la fabricación de los equipos y maquinarias adecuados. Así se logró llegar a nuestro objetivo previsto, ya que con el apoyo y el esfuerzo de todos, nuestros productos ya cuentan con RE (Registro de Establecimiento) y RSPA (Es la autorización sanitaria otorgada a un producto alimenticio procesado y envasado según composición cualicuantitativa y marca comercial, previo cumplimiento de las normas técnicas y legales establecidas. Su obtención es obligatoria previo a la comercialización de un producto alimenticio. habilitados para la venta.)