

Desarrollo de un producto fermentado a base de lupinus

BOLIVIA, CHILE, ECUADOR



Webstory



Solución tecnológica

Uno de los alimentos fermentados en estado sólido es el tempeh, el cual resulta de la fermentación de leguminosas parcialmente cocidas con esporas de rhizopus, de gran valor nutritivo, alta digestibilidad y fuente de proteína de bajo costo.



Descripción tecnológica

El tempeh de lupinus de buena calidad física, química, y organoléptica se obtuvo con grano descascarado, temperatura de incubación 31 °C, en bandejas de aluminio y durante 24 horas. Como iniciador de la fermentación se utilizó el hongo (Rhizopus oligosporus).



Impactos y resultados

- Se han generado nuevas tecnologías para mejorar la productividad del lupino.
- Las familias que comercializan lupino reciben una ganancia adicional (10% más) respecto al mercado tradicional.
- Los productos derivados del lupino se utilizan como sustitutos de la leche y la carne en ciertas regiones.



+ 500

Agricultores beneficiarios



7

Talleres



4

Publicaciones