

Protocolos para la producción de tostados de lupinus

BOLIVIA, CHILE, ECUADOR



Webstory



L. angustifolius

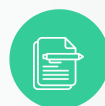


L. mutabilis
Dulce



Solución tecnológica

Promover el desarrollo de innovaciones tecnológicas para fortalecer la resiliencia de los sistemas productivos mediante la inserción de lupino y contribuir a mejorar los medios de vida de los agricultores de la región Andina.



Descripción tecnológica

Protocolos para la producción de lupinus tostado utilizando tres especies (*L. angustifolius*, *L. albus*, *L. mutabilis*) con diferentes sabores. Se realizaron pruebas de temperaturas y tiempos de secado y tostado, calificándose el color, olor, sabor y textura del producto.



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 beneficiados



7

Talleres



4

Publicaciones