

Investiación y Desarrollo en la definición de un alimento enfocado al concepto de alimentación conciente de la Marca De Lo Natural Alimentos Sanos. Guatemala. Febrero, 2021

Lic. Mitzi Pinto Velásquez  
Investigador Principal

### Resumen

La investigación se llevó a cabo como parte del desarrollo comercial de la marca De Lo Natural Alimentos Sanos en el concepto de Alimentación Consiente (Smart Food) o Ciudades Inteligentes, incorporando alimentos nutraceuticos (nutrición y salud).

Se definieron 10 alimentos a evaluar basados en el marketing publicitario de moda (antioxidantes) y la variable de respuesta más prudente y beneficiosa para la selección de los alimentos fue el contenido de Flavonoides, dado su efecto antiinflamatorio precursor de tantas enfermedades incluyendo el COVID-19, variable congruente el enfoque saludable de la marca. Se definieron con los profesionales de la empresa, la variable de respuesta a utilizar en la selección.

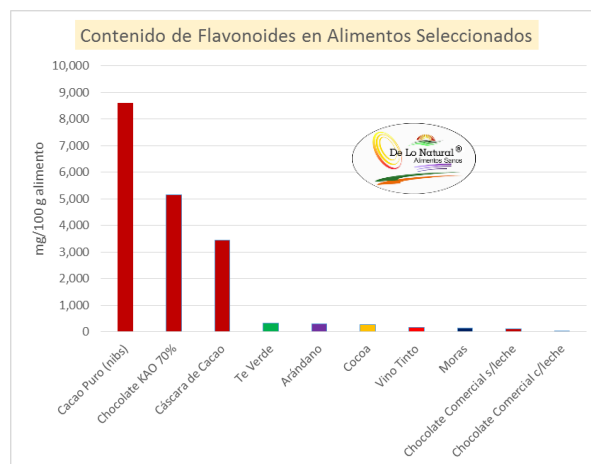
Los materiales alimenticios fueron muestras comerciales a excepción del cacao, que son clones criollo finos de aroma de variedades con genética propia guatemalteca, desarrolladas durante 15 años por una organización aliada con la empresa, un tipo de cacao que solo el 2% de la producción mundial los posee y Guatemala es uno de esos países.

El método de extracción utilizado fue el de sólido-líquido, el cual es el más común y fácil de ejecutar en las condiciones actuales de la empresa. Esta técnica consiste en remojar el material Sólido, que generalmente suele ser material vegetal, en un solvente (etanol o agua) hasta que este penetre y disuelva las porciones solubles. Este material a evaluar debe estar fragmentando para aumentar el área de transferencia entre el soluto y el solvente. Este método es la extracción de compuestos fenólicos por percolación (lixiviación) y maceración en alcohol etílico al 96% grado alimenticio, para simular al máximo un ambiente de asimilación en nuestro organismo.

Las muestras enviaron al U.S. Department of Agriculture Agricultural Research Service, Nutrient Data Laboratory, donde la empresa ha tenido interacción y han realizado trabajos similares.

Los resultados relevantes se presentan:

Variable: Contenido Flavonoides	mg/100g
Alimento	Alimento
Cacao Puro (nibs)	8,607
Chocolate KAO 70%	5,164
Cáscara de Cacao	3,443
Te Verde	324
Arándano	292
Cocoa	271
Vino Tinto	172
Moras	148
Chocolate Comercial s/leche	109
Chocolate Comercial c/leche	15



Fuente: De Lo Natural Alimentos Sanos. 2021

AVISO MUY IMPORTANTE: INFORMACION PRIVADA, PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN POR CUALQUIER MEDIO SIN AUTIZACION DE LA EMPRESA

#### Conclusiones:

El Cacao puro y los productos derivados del mismo con materiales genéticos de la Marca De Lo Natural Alimentos sanos y sus aliados, presentan un enfoque saludable para el concepto de la empresa, basados en su respaldo científico para incorporar al concepto de Smart Food o Alimentación consciente.

