|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **FICHA TECNICA** | | | |
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | **Aguaje en polvo atomizado** | | **FOTO** |
| **NOMBRE CIENTIFICO** | ***Mauritia flexuosa*** | | https://s3-us-east-2.amazonaws.com/yam-images/wp-content/uploads/sites/184/2019/05/Aguaje-atomizado-con-logo_opt-e1557330760176.png  ***\*Imagen referencial*** |
| **PARTE UTILIZADA** | **Fruto de aguaje** | |
| **ORIGEN** | **Perú** | |
| **ENSAYOS FISICO/QUIMICO**  **(g/100 g de muestra original)** | **Proteína (g/100 g)** | **8,20** |
| **Grasa (g/100 g)** | **29,0** |
| **Energía total (Kcal/100 g)** | **280,5** |
| **Fibra (g/100 g)** | **11,10** |
| **Carbohidratos (g/100 g)** | **18,5** |
| **Vitamina A (mg/100 g)** | **173 – 300 mg** |
| **Vitamina C (mg/100 g)** | **50 – 60 mg** |
| ***\*Información referencial*** | |
| **AGENTE ENCAPSULANTE** | **Maltodextrina** | | **5% a 10%** |
| **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS** | **Color** | | **Amarillo en tonalidad** |
| **Olor** | | **Característico** |
| **Sabor** | | **Característico** |
| **Aspecto** | | **Polvo fino** |
| **ANALISIS MICROBIOLOGICOS** | **D. de Salmonella sp. (en 25g)** | | **Ausencia** |
| **N. Levaduras (UFC/g)** | | **<30 Estimado** |
| **N. de Coliformes (NMP/g)** | | **<3** |
| **N. Mohos (UFC/g)** | | **<30 Estimado** |
| **DESCRIPCION** | **El Aguaje atomizado es un polvo fino que se obtiene al procesar la pulpa del fruto de aguaje. Una vez procesadas, se deshidrata por atomización. El aguaje (Mauritia flexuosa) es un fruto de la selva peruana conocida como el “árbol de la vida” y reconocida por su altísimo contenido de vitamina A (betacaroteno), indispensable para la alimentación humana. Su alto contenido de vitamina A convierte al fruto del aguaje en un recurso inigualable para la dieta de niños y madres gestantes, pues ayuda a la formación y el mantenimiento de dientes sanos, de tejidos blandos y óseos, de las membranas mucosas y de la piel. Esta vitamina contribuye a mejorar la visión, especialmente ante la luz tenue. La parte carnosa de los frutos presenta elevadas cantidades de vitamina A, siendo muy eficaz para eliminar la deficiencia de vitaminas, principal afección de los niños desnutridos.** | | |
| **USOS** | * **Para consumo directo, sólo o en preparados como jugos, smoothies, postres, snacks, etc.** * **En la industria alimentaria, para diversas formulaciones y elaboración de productos.** * **Para elaborar capsulas y tabletas.** | | |
| **EMPAQUE** | **A granel** | **Bolsa trilaminada de 5 a 10 kg** | |
| **Retail** | **Doypacks de 100 a 500 gr** | |
| **VIDA UTIL** | **2 años** | | |
| **ALMACENAJE** | **Mantener en un ambiente cerrado, fresco y seco. No exponer a la luz directamente.** | | |