



PROCESO DE INVESTIGACIÓN

El **orujo de uva tinta**, es decir la piel y la pepa, es un residuo de la industria vitivinícola el cual se desperdicia después de prensada la uva. **Se generan toneladas de residuos y la industria busca deshacerse de ellos**, dado que éstos ocupan terreno físico en sus viñas, además de generar plagas con el tiempo.

El orujo posee diferentes propiedades, donde se destacan sus propiedades antioxidantes, omega 3, omega 6 y polifenoles activos, sin embargo una de sus propiedades más importantes es el **alto contenido de fibra que contiene**.

PROBLEMÁTICA

“Los **adultos mayores a 40 años**, necesitan **alternativas no invasivas para combatir el estreñimiento**, debido a la baja actividad deportiva que realizan, poca ingesta de líquidos y bajo consumo de alimentos ricos en fibra para su dieta diaria”

PROCESO DE PROTOTIPADO



1. SNACK SALUDABLE

Orujo de uva a la plancha por cinco minutos, tenía buen sabor (similar al cranberry) y buen aspecto, pero la opción se descartó porque sobre los 70 C° de calor, el orujo perdía las propiedades.



2. HARINILLA DE ORUJO

Complemento alimenticio para quienes cocinan a diario en sus casas y necesitan insumos diferenciadores. El producto ya está en el mercado, sólo que las personas no saben cómo utilizarlo.



3. CONDIMENTOS CON ORUJO

Linea de condimentos (merkén, sal y pimienta) combinadas con orujo de uva tinta. Nuestra propuesta era llevar el orujo a la mesa, pero nos dimos cuenta que en realidad no solucionábamos ninguna problemática.



PRODUCTO FINAL

INFUSIÓN UJO

Infusión en base a orujo de uva rescatado de la industria vitivinícola y té rojo, la cual, gracias a su alta concentración de fibra, acelera el tránsito intestinal.

¿POR QUÉ?

Dos de los factores claves para activar el tránsito intestinal, son el consumo de líquido y fibra, además, es una solución no invasiva para el día a día.