

JULIO 2022

Boletín

TENDENCIAS

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO

FUENTE: <https://pixabay.com/>



Cámara de Comercio
del Huila



CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. 1 DE 2022
GENERACIÓN DE CAPACIDADES EN EL
SECTOR PRODUCTIVO MEDIANTE
METODOLOGÍAS QUE PERMITAN EL
DESARROLLO EMPRESARIAL PRODUCTIVO Y
EMPRENDEDOR DE ALTO IMPACTO EN EL
DEPARTAMENTO DEL HUILA



HUILA EMPRESARIAL

PROGRAMA DE INTELIGENCIA COMPETITIVA
Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DEL HUILA



Cámara de Comercio
del Huila

Julio 2022

Equipo técnico:

Lina Marcela Carrera

Victor Rubiano Zambrano

Cristian Cardozo Trujillo

Contáctenos:

Cámara de Comercio del Huila

Cra. 5 No. 10-38 Piso 11

Neiva – Huila

Convenio de Asociación No. 1 de 2022 entre
el Departamento del Huila y la Cámara de
Comercio del Huila.

Generación de capacidades en el
sector productivo mediante
metodologías que permitan el
desarrollo empresarial, productivo y
empreendedor de alto impacto en el
departamento del Huila



CAFÉ

El café tiene una importancia significativa para la economía y la política de Colombia, es importante tener en cuenta que, la producción del café genera gran cantidad de empleos, y entradas de divisas al país.

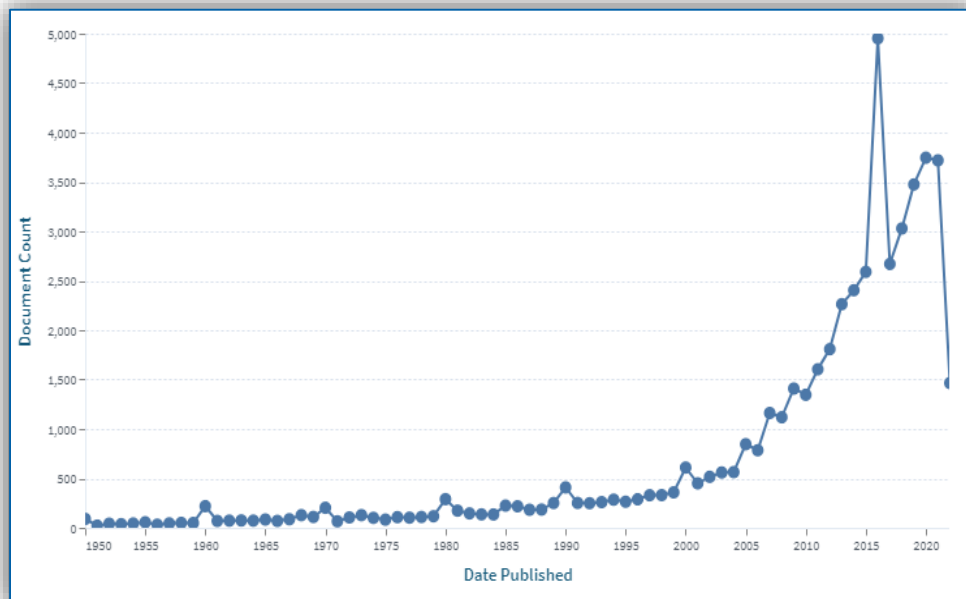
Su bebida, es categorizada como la más consumida a nivel mundial, siendo el café colombiano resaltado a nivel mundial por su calidad y una de sus regiones que más produce este producto agrícola es el departamento del Huila. Por lo tanto, es importante visualizar las nuevas tendencias que están demandando a nivel mundial. Es por esto, que estas nuevas tendencias serán analizadas en este boletín, su elaboración tiene como principal fuente la publicación de trabajos académicos y patentes publicadas en Lens.org.





TEMÁTICAS DE INVESTIGACIÓN ACADÉMICA

Gráfica 1. Trabajos académicos a lo largo del tiempo



Fuente:Len.org

INSTITUTOS Y UNIVERSIDADES QUE MÁS INVESTIGAN

- ❖ UNIVERSIDAD FEDERAL DE LAVRAS
- ❖ EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUARIA
- ❖ UNIVERSIDA DE SAO PAULO
- ❖ UNIVERSIDAD
- ❖ FEDERAL DE VIÇOSA
- ❖ UNIVERSIDAD FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO



ÁCIDO COROGENÍCO

El café es una de las bebidas más consumidas a nivel mundial. Suele identificarse como estimulante por su alto contenido en cafeína. Sin embargo, la cafeína no es el único componente bioactivo del café. La bebida de café es, de hecho, una mezcla de varios compuestos bioactivos como polifenoles, especialmente **ácidos clorogénicos** (en granos verdes) y ácido cafeico (en granos de café tostados), alcaloides (cafeína y trigonelina) y diterpenos (cafestol y kahweol). Una amplia investigación muestra que el consumo de café parece tener efectos beneficiosos para la salud humana.

- Potencial neuroprotector de los principales componentes bioactivos del café
- Consumo del café parece estar relacionado con un menor riesgo de desarrollar enfermedades neurodegenerativas (alzhéimer, Parkinson, demencia)
- Componentes bioactivos del café pueden proporcionar neuroprotección

Más información en:

<https://www.lens.org/lens/scholar/article/005-467-022-319-540/main>





CASCARILLA DE CAFÉ

Millones de toneladas cúbicas de desechos se generan anualmente como resultado del procesamiento del café.

Este boletín tiene como objetivo identificar el potencial de la cascarilla de café, resultada del proceso de tostado y los procesos de instantaneización.

La cáscara es conocida por sus excelentes funciones bioactivas.

Este proceso podría generar un producto de valor agregado y aliviar la calidad de eliminación de los restos de café molido.

- La cáscara y la harina de café también son conocidas por sus excelentes funciones bioactivas
- La cascarilla de café indica una rica fuente de fibra dietética.
- Podría generar valor agregado y aliviar la calidad de eliminación de los restos del café molido

Más información en:

<https://www.lens.org/lens/scholar/article/004-156-491-782-437/main>





CAFÉ MOLIDO USADO

Los residuos del café molido usados (SCG) son el tema principal de muchos trabajos de investigación ya que el café es la segunda bebida más consumida a nivel mundial; sin embargo, el café genera una gran cantidad de residuos (SCG) y puede causar problemas ambientales si no se desecha adecuadamente.

Por lo tanto, se han publicado varios estudios sobre la valorización de SCG, destacando sus residuos como un recurso valioso para diferentes aplicaciones, como biocombustibles, energía, precursores de biopolímeros y producción de compuestos.

- Desechos del café como un recurso valioso para diferentes aplicaciones como biocombustibles, energía, precursores de biopolímeros y producción de compuestos.
- Son ricos en carbohidratos, lípidos, proteínas y minerales.
- Se han utilizado con éxito como relleno para la producción de compuestos utilizando diferentes matrices poliméricas.

Más información en:

<https://www.lens.org/lens/scholar/article/032-835-162-867-472/main>





CAFÉ VERDE

Se trata de un grano que aún no está tostado, sino que está verde. Por supuesto que esto lo transforma en un tipo de café diferente, dado que por ejemplo su aroma es mucho más intenso y su sabor es ligeramente amargo, en comparación con el café negro.

Poco a poco, esta alternativa que brindan los granos de café verde ha adquirido adeptos y eso se debe a los beneficios que esta clase de infusión es capaz de ofrecer.

- Puede comercializarse como extracto. Beneficiando la salud humana, mejora la presión arterial, el peso corporal, además, proporciona beneficios para las funciones cognitivas.
- Es novedoso porque generalmente se consume el café tostado.
- Se utiliza como suplementos dietéticos, cosméticos y productos farmacéuticos, como fuente de antioxidantes.

Más información en:

<https://www.lens.org/lens/scholar/article/054-800-003-601->



FONDOS

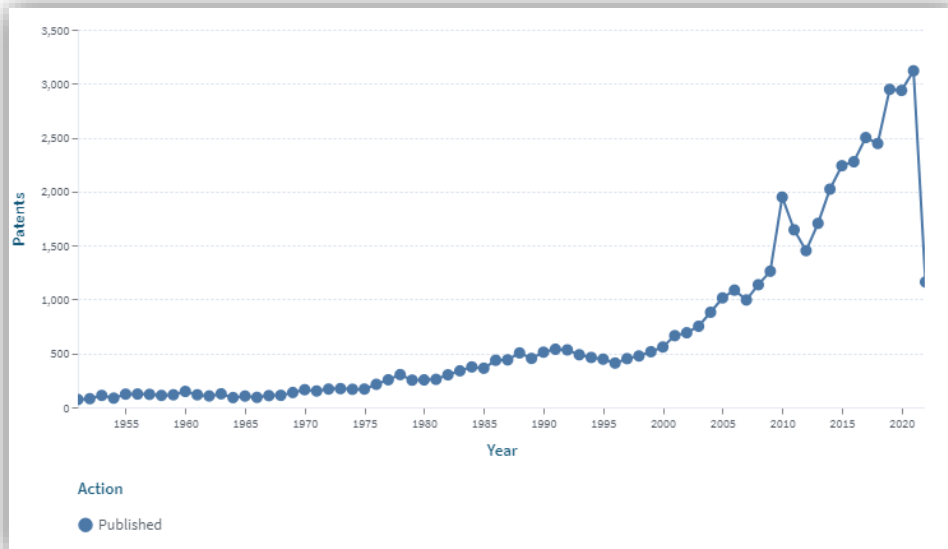
Que más invierten en este tema





PATENTES

Gráfica 2. Tendencia de patentes publicadas



INSTITUTO Y/O UNIVERSIDADES QUE MÁS PUBLICAN PATENTES

- ❖ KVALENKOV OLEG IVÁNOVICH
- ❖ NESTLÉ SA
- ❖ CORPORACIÓN GEN FOODS
- ❖ MATSUSHITA ELECTRIC IND CO LTD

Fuente: Lens.org

Proceso de extracción de café

- Esta Invención de café instantáneo, contiene un 6 % en peso lo que se convierte en una fracción de sedimento de café insoluble o instantáneo, esta fracción de sedimento de café insoluble, al ser analizada de la hidrólisis ácida (reacción al agua), logra perder un 1 % en peso o que genera controlar las bacterias que provienen de la de arabinosa.

• **Más información:** <https://www.lens.org/lens/patent/004-545-527-312-736/frontpage?l=en>

Métodos de Producción de Grano de Café Madurado, Grano de Café Tostado y Bebida de Café

- Esta patente es sobre las técnicas para realizar el procesamiento para mejorar el sabor del café a través de los granos durante el período de maduración, rendimiento de secado y el tostado

• **Más información:** <https://www.lens.org/lens/patent/097-149-560-507-091/frontpage?l=en>

Métodos de preparación de café

- La invención describe un método de preparación a base de café arabica, granos de café robusta, polvo de titanio de colágeno, crema láctea, azúcar morena, dendroba y polvo de cordyceps sinensis de hoja de té.
- El café también tiene los efectos de proteger la mucosa gástrica, resistir la úlcera y la alergia, bloquear la humedad, apoyando la piel, mejorando la piel y retrasando la senescencia

• **Más información:** <https://www.lens.org/lens/patent/187-805-725-852-009/frontpage?l=en>





Fórmula de café para dispositivo de chorro de café.

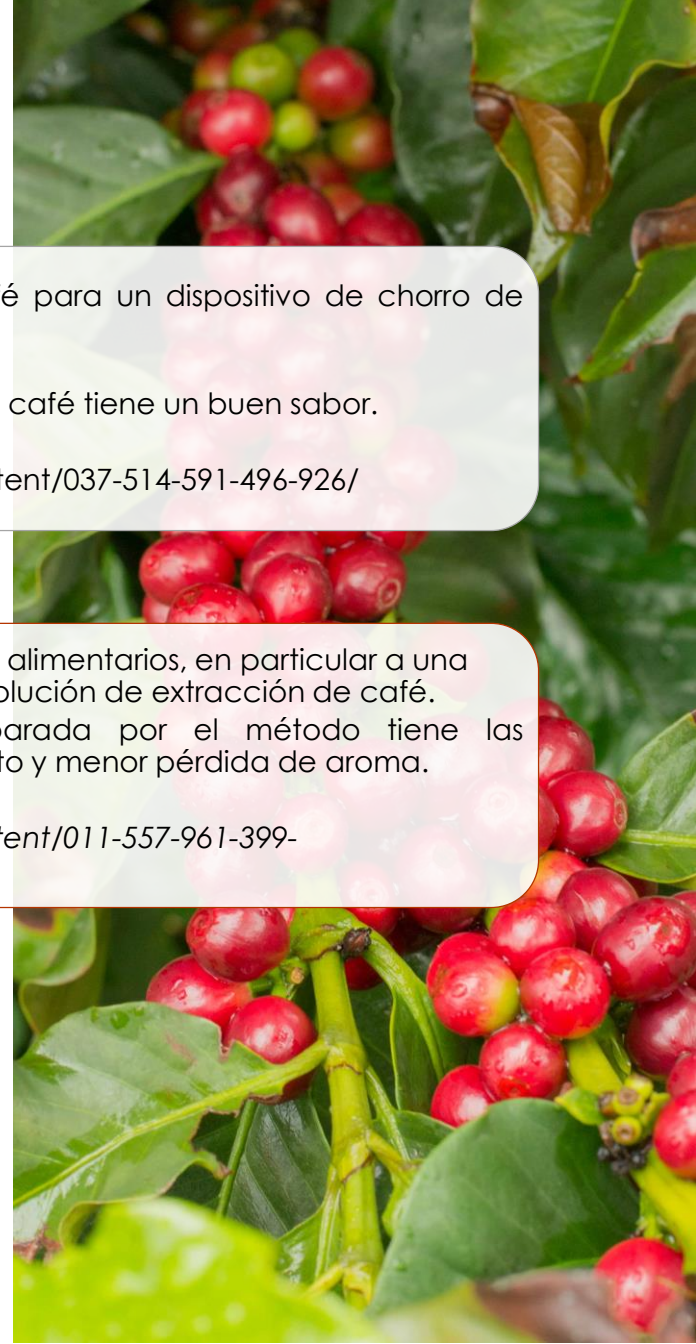
- La invención se refiere a una fórmula de café para un dispositivo de chorro de café.
- Brinda información del paso a paso.
- El líquido de café en el dispositivo de chorro de café tiene un buen sabor.

• **Más información:** <https://www.lens.org/lens/patent/037-514-591-496-926/>

Solución de tratamiento térmico de café

- La invención se refiere al campo de los aditivos alimentarios, en particular a una solución de tratamiento térmico de café, una solución de extracción de café.
- La solución de extracción de café preparada por el método tiene las características de resistencia al almacenamiento y menor pérdida de aroma.

• **Más información:** <https://www.lens.org/lens/patent/011-557-961-399-805/frontpage?l=en>



HUILA EMPRESARIAL

PROGRAMA DE INTELIGENCIA COMPETITIVA
Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DEL HUILA



*Cámara de Comercio
del Huila*

