

Procedimiento de preparación de un aderezo de uva variedad País

PATENTES



Procedimiento de preparación de un aderezo de uva variedad País

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El agraz es un producto tradicional de La Colonia, de origen europeo y muy utilizado cuando no existía la posibilidad de contar con vinagre o limón para el aliño de ensaladas y otros usos culinarios. Este producto se obtiene a partir de la uva variedad País. Se determinaron las técnicas de producción más eficientes, así como sus características químicas, microbiológicas y gustativas. Actualmente, es un producto altamente cotizado para preparaciones refinadas y alta cocina.

USOS Y APLICACIONES

Este producto tiene su aplicación como un aderezo en cocina de alta calidad.

COMPETIDORES

Productos que se utilizan como aderezos en las comidas gourmet.

POTENCIAL DE MERCADO

Por tratarse de un producto especializado y que se ofrece a un segmento reducido de la población, tiene un potencial en volumen relativamente limitado. Sin embargo, el consumidor de estos productos los valora y está dispuesto a pagar precios elevados; lo que permite obtener márgenes atractivos. En una fase posterior, podría ofrecerse en supermercados o tiendas especializadas y orientadas a la oferta de productos alimenticios gourmet.



Inventores

María Angélica Ganga M.; Arturo Lavín A.

Titulares

Universidad de Santiago de Chile (USACH); Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA).

Licencia

Empresa nacional.

Contacto

Johanna Millán L.
Jefa Nacional Unidad Gestión de la Innovación
Teléfono: (+ 56 2) 2577 1024
E-mail: johanna.millan@inia.cl

Solicitud de Patente

Chile: N° 01037-2006 - Concedida.