

RESUMEN

Se desarrolló una novedosa formulación alimenticia con alto valor proteico y energético 100% natural evitando el uso de aditivos y conservantes. Dicha formulación ofrece un producto que no varía en el tiempo, estandarizado en la coloración, el sabor, la consistencia y nivel de picante deseado.

A su vez, se desarrolló un método de preparación tecnificado, el cual disminuye los tiempos del proceso del tostado del maní logrando así menos pérdidas de calor y disminuyendo el consumo de gas, alta optimización de personal en la etapa de descascarillado del maní, reducción al máximo de las pérdidas correspondientes a maní quemado y desperdicios de maní, evita el consumo energético por congelamiento de ají, ya que en los restaurantes suelen conservarlo así para realizar la salsa.

La invención se conforma de una formulación alimenticia, granulada a base de maní y ají compuesta por maní tostado, ají y sal (NaCl). Y un procedimiento para la preparación de la formulación, caracterizado porque comprende las siguientes etapas: La recepción de la materia prima, la selección, el tostado del maní, el enfriamiento de ése maní, descascarillado de maní, la molienda de maní, el lavado, corte y procesamiento del ají, la mezcla del ají procesado y la sal, el empaque y pesado.