

163- URROZ BELTRAMELLI, Karla. *Elaboración de hamburguesas imitación carne a base de proteína texturizada de arveja y factibilidad de comercialización mediante un sistema de franquicias.*

En la actualidad, existe una tendencia al cambio de hábitos alimenticios hacia dietas sostenibles y saludables, que se incluyen diversidad de alimentos, en su mayoría de origen vegetal. Entre estos productos, se destacan los análogos de las carnes, los cuales imitan sus características organolépticas y nutricionales, simulan las clásicas hamburguesas, salchichas, etc. Ya sea por cuestiones de salud, respeto a los animales, cuidado del medio ambiente o simplemente por moda, la población vegetariana y vegana en el mundo se encuentra en constante ascenso, sobre todo entre los jóvenes. Las legumbres son elegidas para impulsar este cambio; se utiliza aislado proteico, que permite el agregado de valor en la cadena de producción. Habiendo analizado la creciente demanda de estos productos, la necesidad del medio ambiente de un cambio en el sistema de alimentación y la disponibilidad de recursos en nuestro país, Friendly desarrolló la formulación y proceso de elaboración de hamburguesas simil carne a base de proteína texturizada de arvejas. Estas hamburguesas presentan características sensoriales y nutricionales similares a las de origen animal, pero con menor impacto ambiental. La comercialización se realiza mediante un sistema de franquicias enfocado en la venta de alimentos listos para consumir.