

**CORAZON DE RES AHUMADO**

**“Anticucho Express”**

Elaborado por: Daniela León

El corazón de res ahumado se desarrolló con el fin de innovar en el mercado ya que podemos encontrar las vísceras sin ninguna aplicación tecnológica y/o culinaria que nos permita consumirlas de manera rápida.

Por ello el objetivo principal de este producto es brindarnos una experiencia diferente a nuestro paladar, aplicando normas sanitarias y culinarias que nos permitirán adquirir un producto sano.

La tecnología que se aplicó es el ahumado artificial, de esta manera se protege la salud de los consumidores al brindar un producto libre de compuestos que generaran daño al organismo (benzopirenos). Al ser nuestros productos ahumados, le damos a los mismos las características de aroma y sabor muy atractivo para los sentidos de los consumidores.

El corazón de res al ser un musculo posee valores elevados de proteínas, bajo porcentaje de grasa y 0% de carbohidratos.

Por ello su consumo debe ser moderado para aquellas personas que poseen problemas renales como formación de cálculos, insuficiencia renal. Ya que la incapacidad de sus riñones de eliminar desechos hará que se almacenen en mayores cantidades los desechos en sangre y sea más difícil su eliminación.

[danaleon@espol.edu.ec](mailto:danaleon@espol.edu.ec)

Contáctenos

[dany\_aleja20@hotmail.com](mailto:dany_aleja20@hotmail.com)