



ProLac+, Bebida Probiótica

ProLac+ es una Bebida probiótica desarrollada en base a kéfir, diseñado para ayudar en la digestión de la lactosa mediante la inclusión de bacterias microencapsuladas con alta actividad lactasa.

PROPUESTA DE VALOR

La tecnología permite a las personas con intolerancia a la lactosa consumir productos lácteos sin experimentar los síntomas comunes como hinchazón y malestar digestivo. Actúa directamente sobre la microbiota intestinal, promoviendo una mejora a largo plazo en la capacidad de digerir lactosa. La microencapsulación asegura que las bacterias lleguen activas al intestino, lo que maximiza su efectividad.

MERCADO

ProLac+ se inserta en el creciente mercado de alimentos sin lactosa y probióticos, ofreciendo una solución innovadora y de largo plazo para personas con intolerancia a la lactosa. A diferencia de las alternativas actuales, busca repoblar la microbiota intestinal con microorganismos capaces de digerir lactosa.

En Chile, se estima que un 56% de la población presenta algún grado de intolerancia, mientras que a nivel global, el mercado de productos sin lactosa alcanzó los 17,1 mil millones de dólares en 2023, con una proyección de crecimiento anual del 7,2% hasta 2028.

BENEFICIOS

La microencapsulación de los microorganismos permite que lleguen de manera íntegra al intestino, que es donde ocurre la hidrólisis de la lactosa, permitiendo una actividad lactasa óptima.

EQUIPO DE INVESTIGACIÓN

Ganadores Concurso Emprende Mayor 2024:
Javiera Román Rojas
Diego Rojas Adones
Tomás Canepa Byers

ESTADO

TRL 5, Validación de componente y/o disposición de los mismos en entorno relevante.