



## Proceso de producción y aplicación de las enzimas fructanasas obtenidas de levaduras *Kluyveromyces marxianus* en la hidrólisis de fructanos ramificados de plantas agaváceas gramíneas y/o pastos

### EXPEDIENTE

---

MX/a/2018/002181

### STATUS

---

Solicitud

### FECHA DE SOLICITUD

---

20/02/2018

### PAÍSES

---

México

### RESUMEN

---

La presente invención se refiere a un método para producir fructanasas con levaduras *Kluyveromyces marxianus* así como su respectiva aplicación a fructanos de Agave para la obtención de diferentes productos.. Esta invención desplaza los métodos tradicionales de hidrólisis ácido-térmicos utilizados actualmente en la industria tequilera y en la obtención de jarabe rico en fructosa. También desplaza a una patente en la que se produce por hidrólisis enzimática jarabe rico en fructosa a partir de fructanos de Agave. Los productos obtenidos de la aplicación de las fructanasas de levaduras de *Kluyveromyces marxianus* a los fructanos ramificados, tales como fructanos de Agave, fructanos de gramíneas y/o pastos tienen aplicaciones en la industria de los alimentos, farmacéutica, biotecnológica y de producción de bioenergía. que puede ser utilizado directamente como fibra dietética, o bien como ingrediente para la formulación de productos alimenticios, farmacéuticos y cosméticos.

### INVENTORES

---

Javier Arrizon, Pierre Monsan Sandrine Morel, Anne Gschaedler, Georgina Sandoval



informes@ciatej.mx



CIATEJ



(33) 3345 5200