

EXTRACTO DE POLIFENOLICOS A PARTIR DE LA SEMILLA DE AGUACATE	
<i>Organización ofertante:</i>	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C.
<i>Tipo de organización:</i>	Centro Público de Investigación
<i>Estado actual de desarrollo:</i>	Laboratorio
<i>Relación deseada:</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Financiamiento de investigación y/o desarrollo tecnológico (socio tecnológico); – Pruebas especializadas de aplicación; – Creación de una nueva empresa (Joint Venture) para la comercialización de los productos; – Licenciamiento de las patentes
<i>Sector:</i>	Alimentos
<i>Área de conocimiento:</i>	Biotecnología de Alimentos
<i>Palabras clave:</i>	Extracto de polifenólicos, antioxidantes, antioxidantes naturales, aguacate, semilla de aguacate
DESCRIPCIÓN DETALLADA:	
<i>Planteamiento:</i>	
<p>La conservación de la mayoría de alimentos requiere de aditivos que permitan detener o hacer más lento el proceso de degradación, entre ellos se encuentran los antioxidantes. Varios estudios han explorado la presencia de antioxidantes de extractos de plantas con un posible uso en la industria alimentaria. Todas estas investigaciones han contribuido a crear una cultura de los antioxidantes naturales. La gente actualmente está interesada en curarse por medio del consumo de alimentos nutraceuticos.</p>	
<i>Solución:</i>	
<p>La presente invención se refiere a un extracto de polifenoles a partir de la semilla de aguacate, su proceso de obtención y usos, dicho extracto contiene propiedades como antioxidante cuyo proceso de obtención de dichos extractos se realiza a través de solventes apolares y no polares.</p>	
<i>Aspectos nuevos e innovadores:</i>	
<p>Esta novedosa invención logra utilizar la semilla de aguacate <i>Persea Americana</i>, como materia prima para la extracción de material polifenólico considerando la eliminación previa de sustancias apolares que pueden tener cierta toxicidad.</p>	
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	
<p>La presente invención se refiere a un extracto de polifenoles a partir de la semilla de aguacate, su proceso de obtención y usos, dicho extracto contiene propiedades como antioxidante cuyo proceso de obtención de dichos extractos se realiza a través de solventes apolares y no polares. Esta novedosa invención logra utilizar la semilla de</p>	

<p>aguacate <i>Persea Americana</i>, como materia prima, ya sea que el origen de esta sea residual de la industria de la transformación de aguacate o bien del aguacate por sus características físicas, no tiene aceptación en el mercado y se desperdicia. El extracto puede utilizarse como aditivo alimenticio así como para elaborar productos en la industria de la cosmetología.</p>	
<p><i>Principales ventajas derivadas de su utilización:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – El extracto puede utilizarse como aditivo alimenticio así como para elaborar productos en la industria de la cosmetología. – El extracto es una fuente natural vegetal de antioxidantes. – México es el principal productor a nivel mundial del aguacate, aporta el 40% del volumen total producido. – La semilla del aguacate por sus características físicas, no tiene aceptación en el mercado y se desperdicia. 	
<p><i>Aplicaciones:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Industria de alimentos, cosméticos y farmacéutica. 	
<p>PROPIEDAD INTELECTUAL</p> <ul style="list-style-type: none"> – Patente otorgada en 2009 con vigencia al 2025 	
<p>SOBRE LA ORGANIZACIÓN OFERTANTE</p>	
<p><i>Presentación:</i></p>	<p>El Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ) es un Centro Público de Investigación perteneciente a la red de centros de desarrollo e innovación tecnológica del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT). Enfocados a los sectores agrícola, alimentario, salud y medio ambiente con énfasis en la aplicación innovadora de la biotecnología.</p>
<p><i>Persona de contacto:</i></p>	<p>Mtro. Evaristo Urzúa Esteva - eurzua@ciatej.net.mx</p>