CEPA DE <i>Candida krusei</i> Y USO PARA UN PROCESO DE RECUPERACIÓN DE AGLICONAS DE ORIGEN VEGETAL		
Organización ofertante:	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C.	
Tipo de organización:	Centro Público de Investigación	
Estado actual de desarrollo:	Pruebas de concepto comercial	
Relación deseada:	 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 	
Sector:	Salud	
Área de conocimiento:	Biotecnología Industrial	
Palabras clave:	Candida krusei, frutas cítricas, agliconas, residuos agroindustriales cítricos, flavonoides, agliconas de flavonoides	

DESCRIPCIÓN DETALLADA:

Planteamiento:

Las frutas cítricas, naranja, toronja, mandarina, y limón, contienen metabolitos llamados fitocompuestos de tres tipos principales: Flavonoides, limonoides, y carotenoides, estos compuestos se encuentran distribuidos en todo el fruto: jugo, cáscara, pericarpio, y endocarpio. Los flavonoides cítricos son una clase de fitocompuestos con un amplio rango de aplicaciones, son considerados una importante fuente de fitonutrientes, los cuales poseen una amplia actividad biológica en humanos. En las frutas cítricas las flavonoides más predominantes son las flavononas, hesperidina y naringinina. Las evidencias sugieren que estos flavonoides juegan un papel determinante en el tratamiento de enfermedades crónico degenerativas y se ha probado su función como antioxidantes, anticancerígenos, protectores cardiovasculares y anti-inflamatorios. Por esta razón actualmente se ha dado un espectacular crecimiento en el mercado de nutracéuticos en relación en el desarrollo de los flavonoides y los mercados de isoflavonas en Europa en los próximos seis años.

Solución:

La presente invención describe y reclama una cepa de *Candida krusei*, útil para la obtención de agliconas a partir de residuos agroindustriales cítricos, así como un proceso para la extracción de dichas agliconas mediante el uso de dicha cepa.

Aspectos nuevos e innovadores:

Método de extracción de agliconas mediante el uso de Candida krusei

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

La presente invención describe y reclama un proceso para la obtención de agliconas de flavonoides cítricos que comprende producir un extracto enriquecido en agliconas de flavonoides a partir de flavonoides glicosilados comunes en los cítricos y otras especies vegetales. Dicho extracto enriquecido es puesto en contacto con un inóculo de *Candida krusei* y mediante dicho contacto se logra el enriquecimiento de fracciones que contienen

diversos tipos de agliconas de interés comercial.		
Principales ventajas derivadas de su utilización:		
 Mejorar el rendimiento y calidad de los agliconas extraídas en hasta un 25% 		
Aplicaciones:		
 Industria alimenticia y farmacéutica 		
PROPIEDAD INTELECTUAL		
 Patentes solicitada en 2012 		
– MX/a/2012/014557		
SOBRE LA ORGANIZACIÓN OFERTANTE		
Presentación:	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.	
Persona de contacto:	Mtro. Evaristo Urzúa Esteva - <u>eurzua@ciatej.net.mx</u>	