

<b>PECTINA DE ALTO METOXILO EXTRAÍDA CON UN ÁCIDO BIODEGRADABLE A PARTIR DE RESIDUOS CÍTRICOS, MÉTODO DE OBTENCIÓN USOS Y APLICACIONES</b>	
<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>	Pruebas de concepto comercial
<i>Relación deseada:</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Financiamiento de investigación y/o desarrollo tecnológico (socio tecnológico);</li> <li>– Pruebas especializadas de aplicación;</li> <li>– Creación de una nueva empresa (Joint Venture) para la comercialización de los productos;</li> <li>– Licenciamiento de las patentes</li> </ul>
<i>Sector:</i>	Alimentos
<i>Área de conocimiento:</i>	Biotecnología de Alimentos
<i>Palabras clave:</i>	Pectina de alto metoxilo, residuos cítricos, emulsificantes
<b>DESCRIPCIÓN DETALLADA:</b>	
<i>Planteamiento:</i>	
<p>La pectina es considerada como uno de los ingredientes funcionales más versátiles en diversos sectores de la industria como son el alimentario, farmacéutico y cosmético. Dentro de las propiedades funcionales más valoradas se encuentran propiedades como agente estabilizante, espesante, gelificante y adhesivo por mencionar algunas. Desde hace muchos años, la industria alimentaria ha centrado esfuerzos por desarrollar productos con nuevas texturas, sabores y apariencia. Aparte, desde el punto de vista nutricional, la pectina ha demostrado disminuir los niveles de colesterol en sangre, especialmente las fracciones de lipoproteínas de baja densidad reduciendo así el riesgo a enfermedades coronarias (Charalampopou, D. et al., 2009).</p>	
<i>Solución:</i>	
<p>La presente invención se refiere a la obtención de una pectina de alto metoxilo con propiedades gelificantes y emulsificantes extraída con un ácido biodegradable de gradual y continua disminución de pH a partir de desechos cítricos. También se hace referencia al método de obtención de la misma, usos y aplicaciones.</p>	
<i>Aspectos nuevos e innovadores:</i>	
<p>El producto se obtiene usando un ácido orgánico biodegradable. Tiene alto rendimiento y un costo de producción menor.</p>	
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</b>	

El proceso para la obtención del producto de la presente invención comprende las siguientes etapas:

1. Obtención de la harina de cáscara de limón
2. Solubilización
3. Recuperación
4. Secado
5. Molienda

*Principales ventajas derivadas de su utilización:*

- La presente invención es un método de bajo costo y fácil implementación
- Usa un ácido biodegradable a partir de residuos cítricos

*Aplicaciones:*

- En las siguientes industrias: alimentos, farmacéutica, cosmética

#### **PROPIEDAD INTELECTUAL**

- Patente solicitada en el 2014
- MX/a/2014/015446

#### **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 - [eurzua@ciatej.net.mx](mailto:eurzua@ciatej.net.mx)