

PREPARACIÓN Y EL USO DE PROTEÍNAS VEGETALES Y SU FRACCIÓN DE GLUTELINAS DE *Ditaxis heterantha* COMO EMULSIFICANTES PARA SU USO COMO INGREDIENTE EN EMBUTIDOS CÁRNICOS

<i>Organización ofertante:</i>	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C./ Universidad de Guadalajara / Instituto Politécnico Nacional
<i>Tipo de organización:</i>	Centro Público de Investigación / Universidad / Universidad
<i>Estado actual de desarrollo:</i>	A nivel 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>	<i>Ditaxis heterantha</i> , emulsionante alimentario, embutidos cárnicos, Azafrán de bolita, agente emulsificante

DESCRIPCIÓN DETALLADA:

Planteamiento:

En la industria alimentaria los emulsionantes alimentarios son de gran importancia debido a que dan estabilidad a los alimentos y además contribuyen en la textura, sabor y apariencia. Los emulsionantes alimentarios permiten que un número de ingredientes estén bien incorporados en las formulaciones sin que haya separaciones debido a las propiedades fisicoquímicas que cada ingrediente tiene.

Solución:

La presente invención se refiere al proceso para obtener y aplicar las proteínas provenientes de Azafrán de bolita, *Ditaxis heterantha* para su uso como agente emulsificante en la industria de embutidos de cárnicos.

Aspectos nuevos e innovadores:

La preparación y uso de una proteína de origen vegetal y su fracción de glutelinas de *Ditaxis heterantha*, como ingredientes emulsificantes en embutidos con propiedades fisicoquímicas como de textura, composición, color, sinéresis, y atrapamiento de aceite, semejantes o superiores a la soya.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

A continuación se describe cada uno de los pasos del proceso:

1. Seleccionar la materia prima
2. Pelado
3. Molienda
4. Desengrasado
5. Fraccionar por solubilidad
6. Concentrar cada fracción
7. Preparar los embutidos

Principales ventajas derivadas de su utilización:

- El uso como ingrediente emulsificante en embutidos con propiedades fisicoquímicas como de textura, composición, color, sinéresis, y atrapamiento de aceite, semejantes o superiores a la soya.

Aplicaciones:

- Productos alimenticios en el área de cárnicos, para embutidos y productos relacionados.

PROPIEDAD INTELECTUAL

- Patente solicitada en 2014
- MX/a/2014/005626

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