

<b>PROCESO PARA LA OBTENCIÓN DE POLVO ENZIMÁTICO CON ACTIVIDAD PROTEOLÍTICA A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE COSECHA DE PAPAYA</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>	Polvo enzimático, subproductos de papaya, actividad proteolítica, cosecha de papaya
<b>DESCRIPCIÓN DETALLADA:</b>	
<i>Planteamiento:</i>	
<p>México es un destacado productor de papaya a nivel mundial y la cosecha de esta fruta genera una importante cantidad de subproductos (hojas, tallos, frutos verdes), hasta el momento poco aprovechados. Sin embargo, tales subproductos son una fuente de biocatalizadores de interés industrial ya que estudios señalan diferentes hidrolasas en todos los tejidos de la planta de papaya (Azarkan y col., 2003.; Balls y col., 1940; Glibota y col. 2000).</p>	
<i>Solución:</i>	
<p>Un proceso para la obtención de un polvo enzimático con actividad proteolítica a partir de subproductos de cosecha de papaya.</p>	
<i>Aspectos nuevos e innovadores:</i>	
<p>Esta novedosa invención logra utilizar todos los subproductos de cosecha de cualquier variedad de papaya (tallos, hojas, raíces, frutos, cogollos, pecíolos) de plantas cuyo ciclo reproductivo ha concluido después de dos años de producción continua.</p>	
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</b>	
<p>El proceso para la obtención de polvo enzimático con actividad proteolítica a partir de subproductos de cosecha de papaya, consiste en las siguientes etapas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Selección de la materia prima</li> <li>2. Extracción</li> <li>3. Centrifugación</li> <li>4. Concentración del extracto</li> <li>5. Encapsulado</li> <li>6. Secado por aspersion</li> </ol>	
<i>Principales ventajas derivadas de su utilización:</i>	
<p>Esta novedosa invención logra utilizar todos los subproductos de cosecha de cualquier variedad de papaya (tallos, hojas, raíces, frutos, cogollos, pecíolos) de plantas cuyo ciclo</p>	

reproductivo ha concluido después de dos años de producción continua.	
<i>Aplicaciones:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Industria de Alimentos</li> </ul>	
<b>PROPIEDAD INTELECTUAL</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Patente otorgada en el 2015</li> <li>- MX 329593 B</li> </ul>	
<b>SOBRE LA ORGANIZACIÓN OFERTANTE</b>	
<i>Presentación:</i>	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.
<i>Persona de contacto:</i>	Mtro. Evaristo Urzúa Esteva - <a href="mailto:eurzua@ciatej.net.mx">eurzua@ciatej.net.mx</a>