

<b>PROCESO PARA AUMENTAR LA CAPCIDAD FERMENTATIVA DE LEVADURAS NO-SACCHAROMYCES</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>	Agrícola
<i>Área de conocimiento:</i>	Biotecnología Industrial
<i>Palabras clave:</i>	Fermentar jugo de agave, propagación de levaduras, levaduras no- <i>Saccharomyces</i>
<b>DESCRIPCIÓN DETALLADA:</b>	
<i>Planteamiento:</i>	
<p>Las levaduras no-<i>Saccharomyces</i> han cobrado interés por su capacidad de generar aromas y perfumes agradables durante la elaboración de bebidas alcohólicas a partir de la fermentación de jugos de frutas, vegetales, tubérculos, o de macerados de cereales; sin embargo, su uso está limitado porque muestran una baja capacidad fermentativa debida a una presunta intolerancia al etanol.</p>	
<i>Solución:</i>	
<p>La presente invención establece procesos adecuados de propagación de levaduras no-<i>Saccharomyces</i> para aumentar su duración en la etapa de fermentación de jugo de agave, uva, caña y macerado de cebada, incrementando asimismo su capacidad fermentativa. Esto se traduce en una alta conversión de azúcar en etanol, y de una rápida fermentación de los azúcares para la obtención de bebidas alcohólicas destiladas y no destiladas provistas de diferentes aromas y olores que las hacen más apetitosas para el consumidor.</p>	
<i>Aspectos nuevos e innovadores:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– El proceso aumenta la capacidad fermentativa de levaduras no-<i>Saccharomyces</i> en la fermentación de jugo de frutas, vegetales, tubérculos, y macerados de cereales.</li> </ul>	
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</b>	
<p>El “Proceso para propagar las levaduras no-<i>Saccharomyces</i>”, constan de las siguientes cuatro fases:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obtención de los jugos</li> <li>2. Medio de propagación</li> <li>3. Pre-inóculo de las levaduras</li> <li>4. Inóculo para cada levadura no-<i>Saccharomyces</i></li> </ol> <p>El “Proceso para fermentar jugo de agave en cultivo continuo utilizando levaduras no-</p>	

<p><i>Saccharomyces</i>”, constan de las siguientes cinco frases:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Propagación de las levaduras no- <i>Saccharomyces</i></li> <li>2. Medio de fermentación</li> <li>3. Inoculación</li> <li>4. Fermentación</li> <li>5. Destilación</li> </ol>	
<p><i>Principales ventajas derivadas de su utilización:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Usando esta invención se puede proporcionar diferentes aromas y olores a la bebida final de forma natural mediante el uso de las levaduras no-<i>Saccharomyces</i> como cultivos iniciadores con alta eficiencia fermentativa en la fermentación de jugos de: agave, uva, caña y macerado de cebada.</li> </ul>	
<p><i>Aplicaciones:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La industria tequilera</li> </ul>	
<p><b>PROPIEDAD INTELECTUAL</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Patente solicitada en 2009</li> <li>– MX/a/2009/014243</li> </ul>	
<p><b>SOBRE LA ORGANIZACIÓN OFERTANTE</b></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 - <a href="mailto:eurzua@ciatej.net.mx">eurzua@ciatej.net.mx</a></p>