



Proceso para la obtención de un desinfectante de frutas a partir de subproductos de toronja

EXPEDIENTE

MX 331837 B

STATUS

Otorgada

FECHA DE SOLICITUD

12/16/2010

PAÍSES

México

RESUMEN

La presente invención se refiere a lograr utilizar todos los subproductos resultantes de la extracción de jugo de toronja, consistentes en flavedos (epicarpos), albedos (mesocarpio), placentas, membranas carpelares y semillas. Este proceso involucra el empleo de métodos fisicoquímicos para procesar los subproductos y obtener a partir de éstos extractos etanólicos, los cuales son concentrados mediante evaporación rotatoria, para posteriormente ser adicionados con un emulsificante (glicerina) de amplio uso en la industria alimenticia, obteniéndose un producto con cualidades desinfectantes para frutas.

INVENTORES

Tania Gonzalez Flores Santiago Gallegos Tintore



informes@ciatej.mx



[CIATEJ](#)



(33) 3345 5200