



Procesos para la elaboración de alimentos a base de nopal

EXPEDIENTE

MX 298221 B

STATUS

Otorgada

FECHA DE SOLICITUD

12/19/2006

PAÍSES

México

RESUMEN

Esta invención se refiere al desarrollo y proceso de elaboración de un producto confitado hecho a base de nopal cristalizado, el cual es obtenido seleccionando nopal en un estado de madurez sazón. Se procede a lavarlo, desespinarlo, ribetearlo y trozarlo en cuadros o tiras, para posteriormente utilizar una combinación de deshidratación por ósmosis con jarabes de sacarosa y zumos de naranja o de limón o de chile jalapeño a diferentes concentraciones; más una deshidratación con aire caliente durante algunas horas. Por otro lado se refiere también a desarrollo de un alimento con mucílago de nopal utilizando los jarabes residuales del proceso de obtención de nopal cristalizado. Dónde se procede a la adición y mezcla de ingredientes para posteriormente elevar la temperatura de la mezcla y después la obtención del producto final. Los objetivos de esta invención son: Desarrollo de nuevas alternativas para un aprovechamiento del nopal que cumpla con las necesidades del mercado en lo referente a alimentos hechos a base de nopal. Así como el uso de jarabes residuales provenientes del proceso y el aprovechamiento del mucílago presente en dichos jarabes.

INVENTORES

Socorro Josefina Villanueva Rodriguez, María De Jesús Karina Campos



informes@ciatej.mx



[CIATEJ](#)



(33) 3345 5200