



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

EXPEDIENTE

MX/a/2014/005626

STATUS

Solicitud

FECHA DE SOLICITUD

5/8/2014

PAÍSES

México

RESUMEN

Esta invención se refiere a la obtención de un aislado proteico y su fracción de glutelinas de Azafrán de bolita, *Ditaxis heterantha*, con propiedades emulsificantes probadas en un sistema de embutidos específicamente salchichas. Esta invención considera el proceso de obtención de la proteína y la fracción de glutelinas una segunda etapa correspondiente a la evaluación de sus propiedades emulsificantes y su aplicación en un embutido y la tercera en la evaluación de las propiedades fisicoquímicas. El producto de esta invención es para uso en productos alimenticios en el área de cárnicos, para embutidos y productos relacionados.

INVENTORES

Eugenia Del Carmen Lugo Cervantes, María Teresa Espino Sevilla, María Eugenia Jaramillo Flores, Carmen Lizette Del Toro Sánchez, María Dolores García Parra, Mireya Zoila Reyna Villela



informes@ciatej.mx



CIATEJ



(33) 3345 5200