



Fructanos fraccionados de agave, proceso de obtención y uso de los mismos

EXPEDIENTE

MX/a/2013/004903

STATUS

Solicitud

FECHA DE SOLICITUD

4/30/2013

PAÍSES

México

RESUMEN

Esta invención se refiere a los productos obtenidos por fraccionación de un extracto acuoso de agave, consistentes en fructanos ramificados de agave separados por tamaño de cadena molecular o grado de polimerización en dos tipos: a) fructanos de cadena corta (fructo-oligosacáridos) con un grado de polimerización entre 3 y 10 unidades monoméricas, y b) fructanos de cadena larga con un grado de polimerización mayor a 10. El proceso mediante el cual se obtienen estos productos utiliza como materia prima las piñas o cabezas de agave las cuales contiene fructanos de diferentes grados de polimerización y consiste en lavar las piñas de agave, triturarlas y desgarrar la fibra que las constituye para lixiviarla con agua caliente y obtener un extracto acuoso que contiene los sólidos solubles del agave. El extracto se clarifica mediante coagulación, sedimentación y filtración para separar los sólidos insolubles presentes y se purifica mediante intercambio iónico y carbón activado. El extracto purificado se fracciona mediante ultrafiltración tangencial. Los productos obtenidos tiene propiedades nutraceuticas por lo que pueden ser utilizados como complementos alimenticios o ingredientes funcionales en la elaboración de productos alimenticios.

INVENTORES

Francisco Javier, Pérez Martínez, Marisela Gonzalez Avila, Rosa María Camacho Ruiz, Ana Laura Márquez Aguirre, Diana Alonso Segura, Anne Christine Gschaedler Mathis, Rogelio Prado Ramírez, José Luis Flores Montaña, Juan Carlos Mateos Díaz, Javier Plácido



informes@ciatej.mx



CIATEJ



(33) 3345 5200



informes@ciatej.mx



CIATEJ



(33) 3345 5200