



## Proceso para la obtención de harina hidrolizada de nopal y su uso como ingrediente nutraceutico

### EXPEDIENTE

MX/a/2013/007424

### STATUS

Solicitud

### FECHA DE SOLICITUD

6/24/2013

### PAÍSES

México

### RESUMEN

Esta invención se refiere a la obtención de una harina hidrolizada de nopal del género *Opuntia* spp, y con propiedades nutraceuticas evaluadas in vivo en modelo animal, para la actividad hipocolesterolemica, hipoglucemiente y control de peso; además de contar con la característica física de una menor viscosidad al ser rehidratada para su aplicación en alimentos o bebidas. Esta invención considera el proceso de obtención de la harina hidrolizada consistente en una primera etapa de preparación de la materia prima para obtener una base de harina de nopal; una segunda etapa correspondiente a la hidrólisis enzimática de la base de harina de nopal y una tercera etapa para la deshidratación y molienda del producto con la finalidad de obtener el polvo de harina hidrolizada de nopal. El producto de esta invención es para uso en productos alimenticios y suplementos nutricionales, como por ejemplo en la elaboración de bebidas, productos de panadería, así como complementos alimenticios en cápsulas o comprimidos.

### INVENTORES

Ofelia Fernández Flores, Eugenia Del Carmen Lugo Cervantes, Eduardo Padilla Camberos, Celia Karina Betancourt Cejudo



informes@ciatej.mx



CIATEJ



(33) 3345 5200