

OTORGADA

ESP

Proceso para producir fibra dietética a partir de residuos de la industrialización de frutos cítricos mediante mezclas enzimáticas



ESTATUS LEGAL

Otorgada

FECHA DE REGISTRO

21/12/2009

NÚMERO DE REGISTRO

MX 351440 B

PAÍSES

México

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

La invención se refiere a un proceso para producir fibras dietéticas con alto contenido de fibra soluble proveniente de desechos de frutos cítricos (cáscara y bagazo) aplicando mezclas enzimáticas con actividad celulasa, hemicelulasa, pectinasa y B-glucanasa.

APLICACIONES

Aprovechamiento de residuos de los jugos cítricos como la cáscara y el bagazo, para producir un producto para consumo humano como suplemento alimenticio o para alimentación de animales y como ingrediente de distintos productos alimenticios.

VENTAJAS

La aplicación de mezclas enzimáticas comerciales con una actividad enzimática determinada, permite aumentar el contenido de fibra soluble de una manera específica, controlada y rápida. Generando además un residuo celulósico clasificado como alimento de ganado.

INVENTORES

Eugenia Del Carmen Lugo Cervantes, Martha Paulina Rodríguez Rivera, Anayensy Zujey Castellón Manzano



informes@ciatej.mx



+52 01 (33) 3345
5200

GRANTED

ENG



informes@ciatej.mx



+52 01 (33) 3345
5200