

SOLICITADA

ESP

## Uso de fructanos de agave para reducir el índice glucémico y fórmulas para su preparación.



### ESTATUS LEGAL

Solicitada

### FECHA DE SOLICITUD

28/03/2017

### NÚMERO DE SOLICITUD

MX/a/2017/004069

### PAÍSES

México

### DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Formulación que comprende fructanos de agave en una matriz alimenticia rica en almidón como lo es el pan y el impacto de su presencia, sobre el índice glucémico, y en las características tecnológicas del pan.

### APLICACIONES

Proceso de preparación de pan blanco, que permite obtener una disminución significativa del índice glucémico al contener azúcares de lenta absorción, bajo contenido calórico y un alto contenido en fibra.

### VENTAJAS

Producto final que contribuye con un mínimo del 10% de fibra de la ingesta diaria recomendada para la población mexicana, contribuye a la sensación de saciedad y al lento vaciamiento gástrico y con acción prebiótica, por lo que favorece el crecimiento de bacterias saludables en el intestino.

### INVENTORES

Claudia Alvarado Osuna, Rosa María Camacho Ruiz, Cecilia Torres Pedraza



[informes@ciatej.mx](mailto:informes@ciatej.mx)



+52 01 (33) 3345  
5200