

# SOLICITADA

ESP

## 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



### ESTATUS LEGAL

Solicitud

### FECHA DE SOLICITUD

08/05/2014

### NÚMERO DE SOLICITUD

MX/a/2014/005626

### PAÍSES

México

### DESCRIPCIÓN COMERCIAL

La presente invención se refiere al proceso para obtener y aplicar las proteínas (aislado proteico y glutelinas) provenientes de Azafrán de bolita (*Ditaxis heterantha*) para su uso como agente emulsificante en la industria de embutidos de cárnicos.

### APLICACIONES

Proceso de obtención de la proteína y la fracción de glutelinas de Azafrán de bolita para uso en productos alimenticios en el área de cárnicos, para embutidos y productos relacionados.

### VENTAJAS

La proteína de Azafrán de bolita tiene la característica de que mantiene las mismas propiedades que la soya en cuanto a textura, color, etc., en salchicha donde fue probada. Esto hace que los productos elaborados con esta proteína tengan características fisicoquímicas y sensoriales más apreciadas por el consumidor.

### 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



+52 01 (33) 3345  
5200