

OTORGADA

ESP

Proceso para la obtención de una harina con reducida astringencia, alto contenido en fibra, vitamina A, vitamina C, del pseudofruto del marañón. Usos y aplicaciones.



ESTATUS LEGAL

Otorgada

FECHA DE REGISTRO

15/10/2013

NÚMERO DE REGISTRO

MX/a/2013/012004

PAÍSES

México

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Proceso de obtención de una harina, reducida en astringencia, con alto contenido de fibra, vitamina A y vitamina C, a partir de marañón. Usos y aplicaciones.

APLICACIONES

Obtención de un producto tipo harina con una humedad relativa inferior al 10%, lo que evita la contaminación por microorganismos y permite conservar las características organolépticas y nutritivas del marañón.

VENTAJAS

Aprovechamiento integral del marañón, en la obtención de un producto estable a temperatura ambiente y sin problemas de aglutinamiento.

El producto obtenido puede combinarse con alimentos líquidos o sólidos en la elaboración de nuevos productos alimenticios. Además puede almacenarse durante un periodo de 6 a 12 meses, siendo una excelente alternativa para la conservación y comercialización del marañón

INVENTORES

Ingrid Mayanin Rodriguez Buenfil, Juan Luis Morales Landa, Élica Gastélum Martínez



informes@ciatej.mx



+52 01 (33) 3345
5200