# Una bebida refrescante con propiedades hipocolesterolémicas y antioxidantes y su proceso de elaboración

## ESTATUS LEGAL

Solicitud

## FECHA DE SOLICITUD

26/10/2015

## NÚMERO DE SOLICITUD

MX/a/2015/014983

## PAÍSES

México

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Proceso de extracción de mucilago de nopal para su uso como ingrediente bioactivo en la formulación y proceso para obtener una bebida biofuncional a base de mucilago de nopal y extractos polifenólicos extraidos de la semilla del aguacate.

## APLICACIONES

Elaboración de una bebida con propiedades hipocolesterolémicas y antioxidantes. Edulcorada y acidulada para impartirle características sensoriales adecuadas, además de contener iones que coadyuvan en la palatabìlidad y cumplen con los requerimientos fisiológicos de ingesta de electrolito.

## VENTAJAS

Los ingredientes propuestos para la elaboración de la bebida se encuentran en las proporciones necesarias para garantizar la disponibilidad de los antioxidantes evitando al máximo interferencias negativas debidas a las interacciones fisicoquímicas que se dan debido a la complejidad de las matrices alimenticias, además que representa una alternativa para el uso y explotación del nopal y de un residuo de la agroindustria como es la semilla de aguacate.

## INVENTORES

Socorro Josefina Villanueva Rodríguez, Eduardo Padilla Camberos, Alexis Rivera Beltrán, Hilda Aurora Hernández Huerta

**informes@ciatej.mx**

**+52 01 (33) 3345 5200**