

Proceso para la producción y estabilización de astaxantina producida por *Xanthophyllomyces dendrorhous*

Fecha de solicitud

11/5/2018

Número de publicación

MX/a/2018/013494

Descripción comercial

Proceso para la producción de un antioxidante y pigmento natural a partir de fermentación con medio de cultivo de bajo costo.

Aplicaciones

El antioxidante y pigmento producido mediante esta tecnología puede ser aplicado en la industria alimentaria como componente nutricional o para otorgar pigmentación a camarones, truchas o pollo.

Ventajas

- Bajo costo de producción debido a la composición de los medios de cultivo utilizados.
- Alta biodisponibilidad.
- Proceso rentable ya que la astaxantina es un antioxidante con alto valor en el mercado.

Inventores

Melchor Arellano Plaza, Alejandro Torres Haro, Juan Carlos Mateos Díaz, Anne Christine Gschaedler Mathis, Gustavo Adolfo Castillo Herrera, Hugo Espinosa Andrews.

Relación deseada

- Financiamiento de investigación y/o desarrollo tecnológico (socio tecnológico);
- Pruebas especializadas de aplicación;
- Creación de una nueva empresa (Joint Venture) para la comercialización de los productos;
- Licenciamiento de las patentes