

Proceso para la obtención de una harina con astringencia reducida, alto contenido en fibra, vitamina A y vitamina C del pseudofruto de marañón (*Anacardium occidentale L.*), usos y aplicaciones

Fecha de solicitud

10/15/2013

Número de publicación

MX 364920 B

Descripción comercial

Proceso para obtener polvo de pulpa de marañón con sabor frutal característico, con alto contenido en fibra dietética, Vitamina A, Vitamina C y reducida astringencia.

Aplicaciones

Perfecto para mezclarse en la elaboración de bebidas (jugos, refrescos o aguas sabor marañón o combinaciones frutales, energizantes, bebidas instantáneas), malteadas, alimentos horneados (sustituto para panes, galletas o barras con sabor tropical/exótico), y en el arte culinario para elaborar aderezos, saborizantes, condimentos, etc.

Ventajas

Polvo estable a temperatura ambiente y sin problemas de aglutinamiento, elaborado a base del pseudofruto o manzana de marañón (*Anacardium occidentale L.*) reducida astringencia (> al 75%), alto contenido de fibra (al menos un 16.22 % de fibra dietética), alto contenido de vitamina A (788.63 U. I./100g de vitamina A) y alto contenido de vitamina C (al menos 83 mg/100g de vitamina C)

Inventores

Ingrid Mayanín Rodríguez Buenfil, Juan Luis Morales Landa, Élide Gastélum Martínez.

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
-