

## **Proceso de obtención de fructanos de agave joven y uso como ingrediente funcional**

### **Fecha de solicitud**

4/30/2013

### **Número de publicación**

MX 363029 B

### **Descripción comercial**

Proceso de obtención de un producto a partir de la cosecha de agave joven que contiene una mezcla de fructanos de agave de diferentes grados de polimerización, el cual se puede utilizar como ingrediente prebiótico.

### **Aplicaciones**

Obtención de un producto constituido por una mezcla de fructanos de diferente grado de polimerización, en una proporción que varía de 30/70 a 50/50 referida a fructanos de agave de cadena larga/fructanos de cadena corta. Lo cual permitiría aplicaciones diversas en la optimización de procesos para obtener mezclas de azúcares de agave diferenciados por su tamaño o peso molecular, así como en la aplicación como ingrediente en la formulación de alimentos o bebidas funcionales.

### **Ventajas**

El proceso para la obtención de este producto no requiere una etapa adicional para el fraccionamiento de fructanos de agave, ya que estas se encuentran de manera natural en el agave joven. Solo sería necesario programar la cosecha temprana del agave. El producto obtenido se puede utilizar como coadyuvante para la prevención del síndrome metabólico.

### **Inventores**

Francisco J. Pérez Martínez, Marisela Gonzalez Avila, Rosa M. Camacho Ruiz, Ana L. Márquez Aguirre, Diana A. Segura, Anne C. Gschaedler Mathis, Rogelio Prado Ramírez, José L. Flores Montaña, Juan C. Mateos Díaz, Javier P. Arrizon Gaviño y Jorge A. Rodríguez González.

### **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

### **TRL**

---

Nivel de Madurez Tecnológica 6.