

Sistema y proceso para la producción de piloncillo y melado de caña de azúcar

Fecha de solicitud

9/30/2004

Número de publicación

MX 309126 B

Descripción comercial

Proceso para obtener piloncillo y melado de caña de azúcar bajo condiciones de inocuidad alimentaria para su uso como endulzante natural de alimentos y bebidas para consumo humano.

Aplicaciones

Edulcorante natural para la elaboración de alimentos y bebidas, principalmente de platillos típicos mexicanos donde se resalta un sabor y dulzor característico que solo el piloncillo les puede proporcionar.

Ventajas

Permite llevar a cabo la producción industrial y semi industrial del piloncillo y melado en forma continua y con un mínimo de manipulación del producto, con el fin de asegurar su calidad higiénica y organoléptica, a diferencia del proceso tradicional artesanal que se realiza en instalaciones abiertas y sin control, lo que conlleva a altos riesgos de contaminación del producto con materia extraña por ejemplo, y no permite cumplir con los estándares de inocuidad alimentaria nacional e internacional.

Inventores

Francisco Javier Perez Martinez.

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 8.