

## **Concentrado de proteína de frijol y su proceso de obtención**

### **Fecha de solicitud**

9/19/2019

### **Número de publicación**

MX/a/2019/011175

### **Descripción comercial**

Se trata de un proceso para extraer y concentrar proteína de frijol. Tiene potencial emulsificante, buena retención de agua y aceite. Como ingrediente para su uso en la industria de alimentos.

### **Aplicaciones**

Puede ser utilizada como sustituto de soya en algunas formulaciones, también como suplemento alimenticio.

Para su uso en la industria de alimentos.

### **Ventajas**

La materia prima (frijol) es de bajo costo y con alto contenido de proteína.

### **Inventores**

Luis Alfonso Mójica Contreras, Rogelio Prado Ramírez, José Arturo Alfaro Díaz.

### **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