

## Proceso de extracción de antocianinas y otros compuestos fenólicos del frijol común a través de dióxido de carbono supercrítico

### Fecha de solicitud

9/19/2019

### Número de publicación

MX/a/2019/011174

### Descripción comercial

Proceso de extracción de antocianinas de frijol negro con potencial para ser usadas por la industrias de alimentos como pigmentos naturales. Puede tener potencial antidiabetes y antioxidante.

### Aplicaciones

Se puede utilizar como colorante de bebidas y alimentos en polvo para solubilizarse antes de consumir.

### Ventajas

Es un pigmento de origen natural y con potenciales beneficios a la salud.

### Inventores

Luis Alfonso Mójica Contreras, Gustavo Adolfo Castillo Herrera, Ming Hsieh Lo.

### 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 5.