

## Proceso de obtención de simbióticos encapsulados.

### Fecha de solicitud

12/14/2020

### Número de publicación

MX/a/2020/013641

### Descripción comercial

Proceso de producción de un ingrediente simbiótico que integra probióticos y nutrientes en un polvo estable a temperatura ambiente. Su estabilidad le permite atravesar el tracto gastrointestinal para su apropiada liberación en el colon, donde se potencializan sus beneficios intestinales.

### Aplicaciones

El ingrediente simbiótico objeto de esta tecnología puede adicionarse a una gran variedad de alimentos siendo de utilidad para mejorar la salud intestinal de personas de la tercera edad, adultos, embarazadas y niños.

### Ventajas

- No requiere cadena de frío.
- La composición de la formulación favorece el crecimiento de los probióticos, gracias a la incorporación de los nutrientes adecuados para su crecimiento.
- Su alta estabilidad le permite atravesar el tracto gastrointestinal para su liberación en el colon.
- Esta tecnología de encapsulación mantiene la viabilidad de los probióticos por arriba de las dosis recomendadas por los organismos internacionales aún en el ambiente gastrointestinal.

### Inventores

Hugo Espinosa Andrews, Marisela Gonzalez Avila y Paloma Barajas Alvarez.

### **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
-