

Pectina de alto metoxilo extraída con un ácido biodegradable a partir de residuos cítricos, método de obtención, usos y aplicaciones

Fecha de solicitud

12/16/2014

Número de publicación

MX 380247 B

Descripción comercial

Proceso de obtención de pectina cítrica de alto metoxilo a partir de cáscara de limón reducida en polifenoles empleando un ácido orgánico grado alimentario.

Aplicaciones

Obtención de pectina con propiedades tecnológicas como espesante y emulsificante, que puede utilizarse en la industria de alimentos como productos de panificación y mermeladas. En la industria farmacéutica como vehículos de fármacos en aplicaciones de liberación controlada y como agente gelificante.

Ventajas

La pectina obtenida cuenta con características fisicoquímicas que determinan su calidad dentro de los límites permitidos por la organización USP Pharmacopeia, en relación al contenido de humedad, cenizas totales, contenido metoxilo, ácido galacturónico y grado de esterificación para la categoría de alto metoxilo. Es una fibra dietaria que contribuye en potenciales beneficios para la salud, aumenta la sensación de saciedad entre otros.

Inventores

Diana Karina Baigts Allende, Neith Aracely Pacheco, Elida Gastelum Martínez, Ingrid Mayanín Rodríguez Buenfil.

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
-