

Procesos para la elaboración de alimentos a base de nopal

Fecha de solicitud

12/19/2006

Número de publicación

MX 298221 B

Descripción comercial

Desarrollo y proceso de elaboración de un producto confitado hecho a base de nopal cristalizado, donde el jarabe residual con mucílago sirve para obtener un producto alimenticio tipo gomita.

Aplicaciones

Utilización del nopal para obtener productos de confitería con propiedades nutraceuticas y/o funcionales.

Ventajas

Obtención de productos elaborados a base de nopal de prolongada vida de anaquel que no necesitan refrigeración durante su almacenamiento y distribución.

Inventores

Socorro Josefina Villanueva Rodriguez, María de Jesús Karina Campos

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