

Proceso para la obtención de un desinfectante de frutas a partir de subproductos de toronja

Fecha de solicitud

12/16/2010

Número de publicación

MX 331837 B

Descripción comercial

Aprovechamiento de los subproductos (cáscaras, semillas, membranas y vesículos de jugo), resultantes de la extracción de jugo de toronja, para la elaboración de un desinfectante para frutas.

Aplicaciones

Elaboración de desinfectantes a través de extracto obtenido a partir de subproductos de toronja utilizando solventes polares a temperatura ambiente y mezclado con glicerina, a fin de obtener un producto que pueda ser aplicado a frutas para disminuir la carga microbiana.

Ventajas

Aprovechamiento integral de los recursos sólidos resultantes de la extracción de jugo de toronja.

Inventores

Tania Gonzalez Flores, Santiago Gallegos Tintore

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