

## **Proceso para producir fibra dietética a partir de residuos de la industrialización de frutos cítricos mediante mezclas enzimáticas**

### **Fecha de solicitud**

12/21/2009

### **Número de publicación**

MX 351440 B

### **Descripción comercial**

La invención se refiere a un proceso para producir fibras dietéticas con alto contenido de fibra soluble proveniente de desechos de frutos cítricos (cáscara y bagazo) aplicando mezclas enzimáticas con actividad celulasa, hemicelulasa, pectinasa y B-glucanasa.

### **Aplicaciones**

Aprovechamiento de residuos de los jugos cítricos como la cáscara y el bagazo, para producir un producto de alto valor agregado para consumo humano como suplemento alimenticio o para alimentación de animales y como ingrediente de distintos productos alimenticios.

### **Ventajas**

La aplicación de mezclas enzimáticas comerciales con una actividad enzimática determinada, permite aumentar el contenido de fibra soluble de una manera específica, controlada y rápida. Generando además un residuo celulósico clasificado como alimento de ganado.

### **Inventores**

Eugenia Del Carmen Lugo Cervantes, Martha Paulina Rodriguez Rivera, Anayensy Zujey Castillon Manzano

### **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