

Proceso para la obtención de harina hidrolizada de nopal y su uso como ingrediente nutracéutico

Fecha de solicitud

6/24/2013

Número de publicación

MX 357999 B

Descripción comercial

Proceso para obtener harina hidrolizada a partir del nopal para su uso en productos alimenticios y suplementos nutricionales.

Aplicaciones

Obtención de un producto tipo harina que puede incorporarse en alimentos y bebidas, productos de panadería, así como complementos alimenticios en cápsulas o comprimidos. Por las características de la harina evita la consistencia viscosa en los productos para beber.

Ventajas

La hidratación de la harina una vez incorporada en la elaboración de diversos productos, tiene una menor viscosidad al ser comparada con la tradicional harina no hidrolizada de nopal. Por lo tanto presentan mejores características fisicoquímicas.

Además, la harina provoca una sensación de saciedad y atrapamiento de grasa en el estómago e intestino.

Inventores

Ofelia Fernández Flores, Eugenia del Carmen Lugo Cervantes, Eduardo Padilla Camberos, Celia Karina Betancourt Cejudo

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