

Calcio soluble estabilizado en polímero catiónico-polímero aniónico y fructanos de alta asimilación digestiva

Fecha de solicitud

10/15/2015

Número de publicación

MX 376616 B

Descripción comercial

Procesos y métodos de preparación que permiten obtener un producto soluble estabilizado, basado en sales de calcio y polímeros.

Aplicaciones

Obtención de un producto soluble estabilizado de calcio, que contiene quitosano o proteína, goma y una fuente de fibra soluble que puede ser fructanos o inulina. El cual puede ser utilizado para la elaboración de suplementos alimenticios en forma líquida o sólida, para consumirse solos o en combinación con alimentos sólidos, semisólidos, líquidos, geles o bebidas.

Ventajas

La presente invención no resulta en la deposición de cristales de las sales utilizadas, y supera las formulaciones de calcio comerciales por lo que son de gran utilidad para su aplicación en la industria alimenticia, farmacéutica y/o cosmética.

Inventores

Hugo Espinosa Andrews, Eristeo García Márquez

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