

## **Preparación y el uso de proteínas vegetales y su fracción de glutelinas de Azafrán de Bolita como emulsificantes para su uso como ingrediente en embutidos cárnicos**

### **Fecha de solicitud**

5/8/2014

### **Número de publicación**

MX/a/2014/005626

### **Descripción comercial**

La presente invención se refiere al proceso para obtener y aplicar las proteínas (aislado proteico y glutelinas) provenientes de Azafrán de bolita (*Dítaxis heterantha*) para su uso como agente emulsificante en la industria de embutidos cárnicos.

### **Aplicaciones**

Proceso de obtención de la proteína y la fracción de glutelinas de Azafrán de bolita para uso en productos alimenticios en el área de cárnicos, para embutidos y productos relacionados.

### **Ventajas**

La proteína de Azafrán de bolita tiene la característica de que mantiene las mismas propiedades que la soya en cuanto a textura, color, etc., en salchicha donde fue probada. Esto hace que los productos elaborados con esta proteína tengan características fisicoquímicas y sensoriales más apreciadas por el consumidor.

### **Inventores**

Eugenia Del Carmen Lugo Cervantes, María Teresa Espino Sevilla, María Eugenia Jaramillo Flores, Carmen Lizette Del Toro Sánchez, María Dolores García Parra, Mireya Zoila Reyna Villela

### **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