

## **Una bebida refrescante con proteínas hipocolesterolémicas y antioxidantes y su proceso de elaboración**

### **Fecha de solicitud**

10/26/2015

### **Número de publicación**

MX/a/2015/014983

### **Descripción comercial**

Proceso de extracción de mucilago de nopal para su uso como ingrediente bioactivo en la formulación y proceso para obtener una bebida biofuncional a base de mucilago de nopal y extractos polifenólicos extraídos de la semilla del aguacate.

### **Aplicaciones**

Elaboración de una bebida con propiedades hipocolesterolémicas y antioxidantes. Edulcorada y acidulada para impartirle características sensoriales adecuadas, además de contener iones que coadyuvan en la palatabilidad y cumplen con los requerimientos fisiológicos de ingesta de electrolito.

### **Ventajas**

Los ingredientes propuestos para la elaboración de la bebida se encuentran en las proporciones necesarias para garantizar la disponibilidad de los antioxidantes evitando al máximo interferencias negativas debidas a las interacciones fisicoquímicas que se dan debido a la complejidad de las matrices alimenticias, además que representa una alternativa para el uso y explotación del nopal y de un residuo de la agroindustria como es la semilla de aguacate.

### **Inventores**

Socorro Josefina Villanueva Rodríguez, Eduardo Padilla Camberos, Alexis Rivera Beltrán, Hilda Aurora Hernández Huerta.

### **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

### **TRL**

---

3