

## **Nanoemulsiones de aceites esenciales proceso de obtención y usos**

### **Fecha de solicitud**

12/9/2019

### **Número de publicación**

MX/a/2019/014820

### **Descripción comercial**

Proceso de obtención de nanoemulsiones de baja energía, que contienen aceites esenciales o mezclas de ingredientes funcionales.

### **Aplicaciones**

Las nanoemulsiones son vehículos de suplementación de ingredientes funcionales. Estos sistemas presentan una mayor biodisponibilidad del ingrediente activo, fácil incorporación de los aceites esenciales en matrices acuosas. Los sistemas se pueden usar como agentes antioxidantes, antimicrobianos, anticancerígenos, además que en ciertos casos pueden brindar aroma, sabor y color a los alimentos.

### **Ventajas**

Es una tecnología de fácil adaptación industrial. Presentan una alta estabilidad física. Los aceites esenciales e ingredientes funcionales nanoemulsionados presenta una mayor biodisponibilidad del ingrediente activo, mejora su solubilidad en sistemas acuosos y reduce la separación de fases durante el desarrollo de alimentos funcionales.

### **Inventores**

Hugo Espinosa Andrews, Gladys Paez Hernández, Sara Elisa Herrera Rodríguez, Gustavo Adolfo Castillo Herrera

### **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