

Proceso de obtención de sistema de enmascaramiento de sabores amargos, astringencia o similares para uso en alimentos

Fecha de solicitud

04/12/2019

Número de publicación

MX/a/2019/014603

Descripción comercial

La presente invención describe un proceso que reduce significativamente sabores amargos y/o astringentes de sustancias benéficas para la salud, facilitando su incorporación en alimentos. El producto obtenido es un gel suave que puede incorporar compuestos bioactivos en productos de panificación o lácteos sin alterar su sabor y textura.

Aplicaciones

Incorporación de compuestos bioactivos como aminoácidos, péptidos, hidrolizados, compuestos fenólicos, alcaloides, vitaminas, extractos de plantas, entre otras sustancias de interés a productos alimenticios sólidos o semisólidos.

Elaboración de alimentos funcionales como productos de panificación o productos lácteos.

Ventajas

Mejora la percepción sensorial de sustancias amargas y/o astringentes o similares.

Debido a sus características y textura es de fácil incorporación durante la fabricación de diversos alimentos de consistencia suave.

No contiene azúcares o sal como otros mejoradores de sabor.

Mejora el contenido nutricional de los alimentos.

Inventores

Norma Morales Hernández, Luis Alfonso Mojica Contreras, Hugo Espinosa Andrews, Jessica Samantha Free Manjarrez

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

Nivel de Madurez Tecnológica 3.