

Pasta de chile fresco fermentada

Fecha de solicitud

27/11/2020

Número de publicación

MX/a/2020/012861

Descripción comercial

Esta invención contempla un procedimiento económico y escalable para obtener una pasta de chile que conserva sus propiedades sensoriales naturales y que contiene microorganismos probióticos.

Aplicaciones

Formulaciones de la industria alimentaria (cárnicos condimentados, salsas, caldos, adobos).

Envase comerciales para la industria restaurantera.

Envase con etiqueta individual para cocina doméstica.

Ventajas

El procedimiento de elaboración contempla tecnología escalable de bajo costo.

El producto final no lleva ningún proceso térmico en su elaboración.

El producto tiene una vida de anaquel de hasta 8 meses en refrigeración.

El producto conserva el color y el sabor natural del chile.

El proceso de fermentación puede usar diversos subproductos de otras industrias como fuente de azúcares.

El proceso de producción añade una carga de microorganismos con actividad probiótica.

Inventores

Pedro Martín Mondragón Cortez, Norma Morales Hernández

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
-