

Proceso a nivel planta piloto para la generación y purificación de hidrolizados de proteína de frijol común (*Phaseolus vulgaris L.*) Con potencial hipoglucemiante

Fecha de solicitud

30/09/2021

Número de publicación

MX/a/2021/011985

Descripción comercial

Proceso semi-industrializado que usa tecnologías de fácil escalabilidad para la obtención y purificación de un ingrediente a base de proteína de frijol con capacidad para disminuir los niveles de azúcar en sangre en humanos después del consumo de alimentos ricos en carbohidratos.

Aplicaciones

Suplemento encapsulado.

Elaboración de bebidas lácteas adicionadas con la proteína hidrolizada.

Adición a bebidas con alto contenido de azúcar para evitar picos de glucosa después del consumo.

Como ingrediente para mezclas de polvos y proteínas vegetales para preparar bebidas y batidos.

Ventajas

El proceso descrito en la tecnología fue validado en equipos de nivel piloto para los que existen semejantes de mayor escala.

El potencial terapéutico de la proteína hidrolizada obtenido con esta tecnología ha sido validado con estudios bioquímicos y en ensayos clínicos aleatorizados en humanos.

Las materias primas para la elaboración de este ingrediente funcional son de bajo costo.

Inventores

Luis Alfonso Mójica Contreras, David Fonseca 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

TRL

Madurez tecnológica nivel 2: Tecnología bien definida en cuanto a innovación, principios básicos de manufacturabilidad a escala piloto, aplicaciones y potenciales usuarios. Cuenta con elementos de nivel tecnológico 3 y 4, como el prototipado a escala piloto y la validación de la invención en estudios clínicos. Sin embargo, aun faltan validaciones comerciales, regulatorias y financieras.