

## **Chocolate funcional suplementado con fructanos**

### **Fecha de solicitud**

15/12/2021

### **Número de publicación**

MX/a/2021/015144

### **Descripción comercial**

Esta patente se refiere a un chocolate con bajo contenido calórico, con efecto prebiótico saludable y una alta calidad sensorial.

### **Aplicaciones**

Desarrollo de una barra de chocolate tipo snack.

Desarrollo de chocolates con diversas formas para formulación de diversos productos alimenticios y de confitería.

Coberturas de chocolate para diversos productos.

### **Ventajas**

El chocolate obtenido con la adición de fructanos de agave presenta:

- Mejor perfil sensorial que los elaborados con otros edulcorantes como maltitol y sorbitol.
- El consumo de fructanos de agave tiene un efecto benéfico sobre la microbiota intestinal.

La presente invención protege el uso de diversas fuentes de fructanos de agave con efectos similares en el perfil sensorial y funcional.

### **Inventores**

Judith Esmeralda Urías Silvas, Alma Cecilia Domínguez Murillo

## 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.