

Método para el secado de hortalizas de la familia *Apiaceae* en horno de microondas para su conservación

Fecha de solicitud

08/12/2021

Número de publicación

MX/a/2021/015186

Descripción comercial

Proceso eficaz y de bajo costo para el deshidratado y conservación de propiedades de hierbas aromáticas

Aplicaciones

Conservación de hierbas aromáticas para venta en empaque individual para consumidor final.

Hierbas aromáticas para formulación de salsas, aderezos y alimentos industrializados.

Ventajas

Proceso realizado con tecnologías de fácil escalabilidad.

Método eficaz de deshidratado con bajo costo energético.

Aumenta la vida de anaquel de los productos con mínimo impacto en las propiedades organolépticas como color y aroma.

Producto final con un color vivo y brillante que se mantiene por un largo tiempo.

Inventores

Pedro Martín Mondragón Cortez

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.