

Nombre de la tecnología: **Extracto de levadura que mejora el sabor, aroma, color y la calidad de las bebidas industrializadas**

Sector	Bebidas
Propiedad Intelectual	MX/a/2023/013038
Descripción	Método para obtener extracto de levadura a partir de un residuo de extracción de ácidos nucleicos de levadura. Este extracto de levadura es un producto que aporta sabor, aroma, color y nutrientes a los alimentos y bebidas. Algunas ventajas son: aprovecha un material que de otra forma se desecharía, lo que reduce el costo de la materia prima y el impacto ambiental. Se conservan las propiedades funcionales y sensoriales del extracto de levadura, lo que mejora la calidad del producto final.
Aplicaciones	Ideal para la industria de las bebidas.
País e información de contacto	México, Dr. Melchor Arellano Plaza marellano@ciatej.mx
TRL	3
Imagen	