

# Nombre de la tecnología: **Equipo fermentador de cacao y proceso para aumentar sabor y aroma en el cacao fino**

**Sector**

Alimentos

**Propiedad Intelectual**

MX/a/2022/015496

**Descripción**

Una excelente oportunidad de negocio con este fermentador de cacao que permite una distribución rápida y homogénea del medio de cultivo logrando un crecimiento de microorganismos y reacciones enzimáticas a partir de la pulpa de cacao obteniendo precursores de sabor y aroma de un cacao fino. Además, esta invención considera una estandarización del proceso de fermentación de cacao para obtener metabolitos y compuestos volátiles, evitando fugas y con mayor control de microorganismos.

**Aplicaciones**

Industria de los alimentos, la confitería y chocolates

**País e información de**

México, Dra. Élica Gastelúm Martínez egastelum@ciatej.mx

**contacto**

**TRL**

**Imagen**

