

Nombre de la tecnología: **Ingrediente tipo gel para obtener un pan rico en proteína, fibra y bajo en grasa**

Sector	Alimentos y panificación
Propiedad Intelectual	MX/a/2022/014997
Descripción	Método para la obtención de un pan funcional con tres beneficios principales: rico en proteínas, reducido en grasa y alto en fibra. Este ingrediente tipo gel se integra con la masificación del pan para productos como teleras, mantecadas, cuernitos, pan de caja. El producto además de mejorar los atributos saludables conserva el sabor delicioso del pan.
Aplicaciones	Industria de los alimentos, en especial de la panificación
País e información de contacto	México, Dra. Morales Hernández Norma nmorales@ciatej.mx
TRL	
Imagen	

