

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

<b>Sector</b>	Bebidas
<b>Propiedad Intelectual</b>	MX/a/2023/013038
<b>Descripción</b>	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.
<b>Aplicaciones</b>	Ideal para la industria de las bebidas.
<b>País e información de contacto</b>	México, Dr. Melchor Arellano Plaza marellano@ciatej.mx
<b>TRL</b>	3
<b>Imagen</b>	