

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

<b>Sector</b>	Alimentos
<b>Propiedad Intelectual</b>	MX/a/2022/015496
<b>Descripción</b>	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.
<b>Aplicaciones</b>	Industria de los alimentos, la confitería y chocolates
<b>País e información de contacto</b>	México, Dra. Élica Gastelúm Martínez egastelum@ciatej.mx
<b>TRL</b>	2
<b>Imagen</b>	