

# Nombre de la tecnología: **Sistema que mejora la fermentación en estado sólido aplicable para varias industrias**

<b>Sector</b>	Farmacéutica, biotecnología, alimentos, bebidas, química y energía.
<b>Propiedad Intelectual</b>	MX/a/2021/001011
<b>Descripción</b>	Sistema y método que mejoran la fermentación en medio sólido mediante la manipulación cuidadosa de las charolas de fermentación utilizando brazos robóticos. El objetivo es lograr resultados óptimos sin afectar negativamente el proceso de fermentación. Incluye sensores que mide las variables ambientales más importantes. Útil para monitorear el crecimiento de hongos filamentosos en la producción de enzimas a nivel industrial.
<b>Aplicaciones</b>	Industrias de interés: -Farmacéutica y biotecnológica -Alimentos y bebidas -Química y energía.
<b>País e información de contacto</b>	México, Dr. Enrique Jaime Herrera López herrera@ciatej.mx
<b>TRL</b>	2
<b>Imagen</b>	