

Nombre de la tecnología: **Método para el secado de hortalizas útil en la producción de varios alimentos**

Sector
Propiedad Intelectual
Descripción

Alimentos

MX/a/2021/015186

Método de bajo costo que se enfoca en mantener las propiedades organolépticas (sabor, textura, aroma) de las hortalizas en forma deshidratada. Esto es un punto de venta importante, ya que los consumidores aprecian los alimentos que conservan su calidad y originalidad con un tiempo largo de vida de anaquel. Esta patente, por tanto busca mantener las hierbas aromáticas para venta en empaque individual para consumidor que ayuda para formulación de salsas, aderezos y alimentos industrializados

Aplicaciones
País e información de contacto

Industria de los alimentos.

México, Dr. Pedro Martín Mondragón Cortez
pmondragon@ciatej.mx

TRL
Imagen

2

