Nombre de la tecnología:	**Proceso mejorado para obtener licor de cacao con nuevos aromas para la confitería**
Sector	Alimentos, confitería
Propiedad Intelectual	MX/a/2021/015664
Descripción	Esta invención tiene un enfoque innovador en la obtención de licor de cacao con nuevos aromas y sabores para la elaboración de golosinas y chocolates, abre oportunidades para chocolates únicos y exclusivos, atrayendo a consumidores que buscan experiencias gastronómicas distintas. La patente se basa en un proceso de obtención de licor de cacao que involucra fermentación especializada. Esto genera más valor agregado industrial para las empresas y para consumidor, lo cual también hace que sea más rentable.
Aplicaciones	Industria de la confitería
País e información de contacto	México, Dra. Eugenia del Carmen Lugo Cervantes elugo@ciatej.mx
TRL	6
Imagen	