

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

Sector

Bebidas

Propiedad Intelectual

MX/a/2023/013038

Descripción

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.

Aplicaciones

Ideal para la industria de las bebidas.

País e información de

México, Dr. Melchor Arellano Plaza

contacto

marellano@ciatej.mx

TRL

3

Imagen

