

Nombre de la tecnología: **Ingrediente tipo gel para obtener un pan rico en proteína, fibra y bajo en grasa**

<b>Sector</b>	Alimentos y panificación
<b>Propiedad Intelectual</b>	MX/a/2022/014997
<b>Descripción</b>	Método para la obtención de un pan funcional con tres beneficios principales: rico en proteínas, reducido en grasa y alto en fibra. Este ingrediente tipo gel se integra con la masificación del pan para productos como teleras, mantecadas, cuernitos, pan de caja. El producto además de mejorar los atributos saludables conserva el sabor delicioso del pan.
<b>Aplicaciones</b>	Industria de los alimentos, en especial de la panificación
<b>País e información de contacto</b>	México, Dra. Morales Hernández Norma nmorales@ciatej.mx
<b>TRL</b>	4
<b>Imagen</b>	

