

Nombre de la tecnología: **Equipo fermentador de cacao y proceso para aumentar sabor y aroma en el cacao fino**

Sector	Alimentos
Propiedad Intelectual	MX/a/2022/015496
Descripción	Una excelente oportunidad de negocio con este fermentador de cacao que permite una distribución rápida y homogénea del medio de cultivo logrando un crecimiento de microorganismos y reacciones enzimáticas a partir de la pulpa de cacao obteniendo precursores de sabor y aroma de un cacao fino. Además, esta invención considera una estandarización del proceso de fermentación de cacao para obtener metabolitos y compuestos volátiles, evitando fugas y con mayor control de microorganismos.
Aplicaciones	Industria de los alimentos, la confitería y chocolates
País e información de contacto	México, Dra. Érida Gastelúm Martínez egastelum@ciatej.mx
TRL	2
Imagen	