

Nombre de la tecnología: **Sistema que mejora la fermentación en estado sólido aplicable para varias industrias**

Sector
Propiedad Intelectual
Descripción

Farmacéutica, biotecnología, alimentos, bebidas, química y energía.

MX/a/2021/001011

Sistema y método que mejoran la fermentación en medio sólido mediante la manipulación cuidadosa de las charolas de fermentación utilizando brazos robóticos. El objetivo es lograr resultados óptimos sin afectar negativamente el proceso de fermentación. Incluye sensores que mide las variables ambientales más importantes. Útil para monitorear el crecimiento de hongos filamentosos en la producción de enzimas a nivel industrial.

Aplicaciones

Industrias de interés:

- Farmacéutica y biotecnológica
- Alimentos y bebidas
- Química y energía

País e información de contacto

México, Dr. Enrique Jaime Herrera López
herrera@ciatej.mx

TRL

2

Imagen

