

Nombre de la tecnología: **Proceso innovador de concentrado de proteína de frijol con múltiples aplicaciones comerciales**

Sector
Propiedad Intelectual
Resumen

Para su uso en la industria de alimentos.

MX/a/2019/011175

El frijol común es una leguminosa ampliamente consumida en todo el mundo y es una fuente crucial de energía y proteínas. Esta invención busca optimizar los procesos para obtener concentrados de proteína de frijol con las siguientes mejoras: 1) El concentrado tiene menos del 10% del contenido original de componentes anti-nutricionales. 2) El tratamiento térmico utilizado genera agregados proteína-proteína y proteína-carbohidrato, mejorando la estabilidad térmica y la emulsión. El concentrado de proteína de frijol puede ser utilizado para enriquecer productos como pan, galletas y cereales; asimismo puede añadirse a productos lácteos (como yogur) o cárnicos (como embutidos) para aumentar su contenido proteico.

Aplicaciones
País e información de contacto
TRL
Imagen

Para su uso en la industria de alimentos

México, Dr. Luis Alfonso Mojica Contreras

lmojica@ciatej.mx

5

