

# Nombre de la tecnología: **Proceso mejorado de extracción de antocianinas y otros compuestos fenólicos con un gran mercado**

**Sector**  
**Propiedad Intelectual**  
**Resumen**

Productos alimentarios y nutracéuticos. Sector de los cosméticos y farmacéutica

MX/a/2019/011174

Esta invención ofrece una solución innovadora para la extracción eficiente de antocianinas y compuestos fenólicos del frijol común, con beneficios tanto económicos como ambientales. La extracción de antocianinas del frijol común enfrenta un obstáculo importante: el descascarillado. Tradicionalmente, se requería pelar y moler los granos antes de extraer las antocianinas, lo que era costoso en términos de tiempo y recursos. Por ello esta solución utiliza dióxido de carbono supercrítico como solvente para extraer las antocianinas y compuestos fenólicos directamente de la matriz alimentaria del frijol, sin necesidad de descascarillar ni moler los granos. Esto ahorra tiempo, recursos y posee mayor rendimiento.

**Aplicaciones**  
**País e información de contacto**

Productos alimentarios y nutracéuticos. Sector de los cosméticos y farmacéutica

México, Dr. Luis Alfonso Mojica Contreras

lmojica@ciatej.mx

**TRL**

5

**Imagen**

