

## Nombre de la tecnología: **Síntesis de ésteres de ácido cafeico/ferúlico con métodos patentados de fácil escalamiento en varias industrias**

**Sector**  
**Propiedad Intelectual**  
**Descripción**

Alimentos y alimentos funcionales- agrícolas. Cosméticos. I+D

MX/a/2019/013316

Esta tecnología ofrece una forma innovadora de aprovechar los subproductos de la industria del café y crear valor añadido mediante la síntesis de ésteres naturales, se enfoca en la síntesis enzimática de estos ésteres, específicamente del ácido cafeico, ferúlico y p-cumárico. Estos ésteres se generan a partir de los ácidos clorogénicos presentes en subproductos y/o coproductos de la industria del café. Además, posee propiedades antioxidantes y antiinflamatorias. Estos ingredientes son muy útiles en productos alimentarios enriquecidos. Además, pueden incorporarse a productos base oleosa de interés para la industria cosmética, alimentaria y/o agrícola.

**Aplicaciones**  
**País e información de contacto**  
**TRL**  
**Imagen**

Alimentos y alimentos funcionales-agrícolas. Cosméticos. I+D

México, Dr. Juan Carlos Mateos Díaz  
jcmateos@ciatej.mx

3

