

# Nombre de la tecnología: **Obtención de un polisacárido con capacidad emulgente y viscosificante con un mercado en crecimiento**

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

Alimentos, farmacéutica, cosméticos. I+D

MX/a/2019/013814

Esta patente ofrece un polisacárido microbiano con propiedades únicas y aplicaciones versátiles. Estos polisacáridos se aplican como ingredientes en productos alimenticios o farmacéuticos, desempeñando funciones clave. El objeto de la invención es producir un exopolisacárido (EPS) que puede utilizarse como emulgente en alimentos, mejorando la textura y estabilidad de productos como salsas, aderezos y productos horneados. Podría mejorar la biodisponibilidad de ciertos medicamentos. En cosméticos, podría actuar como agente espesante o estabilizador.

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

Alimentos, farmacéutica, cosméticos. I+D

México, Dra. Rosa María Camacho Ruiz  
rcamacho@ciatej.mx

3

