

Nombre de la tecnología: **Proceso vanguardista de producción de las enzimas de fructanasas obtenidas de levaduras con múltiples aplicaciones industriales.**

Sector	Industria alimentaria, Industria de bebidas fermentadas/destiladas, obtención de miel de agave, hidrólisis de mostos tequileros, laboratorios de I+D.
Propiedad Intelectual	MX/a/2018/002179
Resumen	Esta patente tiene un gran potencial para interesados en el campo de la biotecnología industrial y la producción sostenible. La invención se centra en la producción de fructanasas utilizando la levadura <i>Kluyveromyces marxianus</i> . El objetivo es obtener una fructanasa operacionalmente estable con aplicaciones en diferentes industrias. Esta patente reemplaza los métodos convencionales de hidrólisis ácido-térmica utilizados en la industria tequilera y en la obtención de jarabe rico en fructosa. A diferencia de los procesos tradicionales, esta técnica no requiere altas temperaturas ni el uso de productos químicos tóxicos. Se reduce el consumo de energía y se minimizan los residuos.
Aplicaciones	Industria alimentaria, Industria de bebidas fermentadas/destiladas, obtención de miel de agave, hidrólisis de mostos tequileros, laboratorios de I+D.
País e información de contacto	Dr. Javier Plácido Arrizon Gaviño (jparrizon@ciatej.mx)
TRL	3
Imagen	

