Nombre de la tecnología: Proceso único para la producción y estabilización de astaxantina con múltiples aplicaciones comerciales

Sector **Propiedad Intelectual**

Descripción

Industria alimentaria, cosmética y farmacéutica.

MX/a/2018/013494

La invención se centra en un medio de cultivo específico y de bajo costo para cultivar la levadura y producir astaxantina. Este es un poderoso antioxidante y pigmento natural presente en microorganismos como la levadura Xanthophyllomyces dendrorhous. La demanda de este tipo de invenciones está en aumento debido a su uso en alimentación, farmacología y cosmética. Asimismo, este antioxidante y pigmento puede ser aplicado en la industria alimentaria como componente nutricional o para otorgar pigmentación a camarones, truchas o pollo.

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

Industria alimentaria, cosmética y farmacéutica.

México, Dr. Melchor Arellano Plaza marellano@ciatej.mx









