

Nombre de la tecnología: **Proceso único de hidrólisis enzimática de fructanos para obtener jarabes de alto valor comercial**

Sector
Propiedad Intelectual
Resumen

Industria de los alimentos y bebidas

MX/a/2016/002752

Nuestra biotecnología ofrece una oportunidad en un mercado con aplicaciones diversas. Los jarabes fructosados y fructooligosacáridos son ingredientes clave debido a su uso en productos como bebidas, alimentos procesados y suplementos. El proceso utiliza células permeabilizadas de levaduras del género *Kluyveromyces*. Estas células son esenciales para la hidrólisis enzimática. La tecnología permite obtener jarabes fructosados de manera más eficiente que los métodos tradicionales. Al utilizar fuentes de fructanos, como los derivados del agave, se garantiza una producción más sostenible y respetuosa con el medio ambiente.

Aplicaciones
País e información de contacto
TRL
Imagen

Industria de los alimentos y bebidas

México, Dr. Javier Plácido Arrizon Gaviño
jparrizon@ciatej.mx

3

