

Nombre de la tecnología: **Proteínas vegetales como emulsificantes para su uso como ingrediente en embutidos cárnicos**

Sector
Propiedad Intelectual
Resumen

Industria de los alimentos

MX/a/2014/005626

El sector de los embutidos está en crecimiento constante. La presente invención se refiere al proceso para obtener y aplicar las proteínas (aislado proteico y glutelinas) provenientes de azafrán de bolita (*Dítaxis heterantha*) para su uso como agente emulsificante en la industria de embutidos de cárnicos. Sus usos se dirigen a productos alimenticios en el área de cárnicos, para embutidos y productos relacionados.

Aplicaciones
País e información de contacto

Industria de los alimentos

México, Dra. Eugenia del Carmen Lugo Cervantes
elugo@ciatej.mx

TRL
Imagen

3

