

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

Sector	Industria de los alimentos
Propiedad Intelectual	MX/a/2014/005626
Resumen	<p>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 (<i>Dítaxis heterantha</i>) 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.</p>
Aplicaciones	Industria de los alimentos
País e información de contacto	México, Dra. Eugenia del Carmen Lugo Cervantes elugo@ciatej.mx
TRL	3
Imagen	