

Nombre de la tecnología: **Proceso de sacarificación-fermentación simultánea de fructanos ramificados con varias aplicaciones comerciales**

<b>Sector</b>	Industria de los alimentos y bebidas
<b>Propiedad Intelectual</b>	MX/a/2014/008843
<b>Resumen</b>	Los fructanos ramificados y otros azúcares son sustratos valiosos para la producción de compuestos de interés. Esta invención se centra en la producción y aplicación de inóculos obtenidos a partir de las levaduras <i>Kluyveromyces marxianus</i> NRRL Y-50882 que permiten la hidrólisis de fructanos para producir jarabe fructosado y otros productos derivados de su fermentación. El método en cuestión se aplica para hidrólisis/fermentación simultánea de fructanos de agave y de otras plantas.
<b>Aplicaciones</b>	Industria de los alimentos y bebidas
<b>País e información de contacto</b>	México, Dr. Javier Plácido Arrizon Gaviño jparrizon@ciatej.mx
<b>TRL</b>	3
<b>Imagen</b>	