

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

Sector
Propiedad Intelectual
Resumen

Industria de los alimentos y bebidas

MX/a/2014/008843

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 *Kluyveromyces marxianus* 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.

Aplicaciones
País e información de contacto

Industria de los alimentos y bebidas

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

TRL
Imagen

3

