

Nombre de la tecnología: **Proceso de obtención de fructanos de agave joven y uso como ingrediente funcional en alimentos y bebidas**

Sector	Industria de los alimentos y bebidas. I+D
Propiedad Intelectual	MX/a/2013/004901
Resumen	<p>Los fructanos de agave son prebióticos, lo que significa que estimulan el crecimiento de bacterias beneficiosas en el intestino. Esta patente consiste en un proceso de obtención de azúcares de agave a base de fructanos, logrando mezclas de azúcares de diferente peso molecular que podrían aplicarse en el desarrollo de ingredientes o alimentos funcionales, cuyas propiedades se diferenciarían por su efecto prebiótico específico. Esto se pueden utilizar en procesos industriales para obtener mezclas de azúcares de agave diferenciados por su tamaño o peso molecular. Esto podría ser útil en la producción de alimentos, bebidas o suplementos.</p>
Aplicaciones	Industria de los alimentos y bebidas. I+D
País e información de contacto	México, Ing. Francisco Javier Pérez Martínez fperez@ciatej.mx
TRL	6
Imagen	