

Nombre de la tecnología: **Proceso de obtención de fructanos fraccionados de agave, con potencial de escalabilidad por su amplio mercado**

**Sector**  
**Propiedad Intelectual**  
**Resumen**

Industria de los alimentos y bebidas, industria de suplementos. I+D  
MX/a/2013/004903

El interés en ingredientes naturales y funcionales está en aumento. Los fructanos de agave podrían ser una alternativa a otros prebióticos y edulcorantes en el mercado. En esta invención, se obtienen productos a partir de un extracto acuoso de agave, y estos productos consisten en fructanos ramificados. Los productos obtenidos tienen propiedades nutraceuticas. Esto significa que pueden ser utilizados como complementos alimenticios. Los fructanos de cadena corta y larga pueden ser formulados como suplementos dietéticos y pueden incorporarse en la elaboración de productos alimenticios, como bebidas, alimentos procesados y productos para la salud.

**Aplicaciones**  
**País e información de contacto**  
**TRL**  
**Imagen**

Industria de los alimentos y bebidas, industria de suplementos. I+D  
México, Ing. Francisco Javier Pérez Martínez  
fperez@ciatej.mx

4

