

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

Sector	Industria de los alimentos y bebidas, industria de suplementos. I+D
Propiedad Intelectual	MX/a/2013/004903
Resumen	<p>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 nutracéuticas. 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.</p>

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

TRL	4
------------	---

Imagen	
---------------	---