

Nombre de la tecnología: **Cepa de *Torulaspora delbrueckii* y proceso de producción de enzimas ideal para alimentos funcionales**

Sector	Industria de los alimentos y farmacéutica
Propiedad Intelectual	MX/a/2012/006943
Resumen	La levadura <i>Torulaspora delbrueckii</i> y su capacidad para producir FOS mediante síntesis enzimática representan una oportunidad de inversión estratégica, posee alto impacto en la producción de alimentos saludables. Estos FOS se pueden obtener de plantas modificadas que acumulan FOS o mediante síntesis enzimática a partir de sacarosa. Su rendimiento es mayor que el reportado en otras levaduras.
Aplicaciones	Industria de los alimentos y farmacéutica
País e información de contacto	México, Dra. Javier Plácido Arrizon Gaviño jparrizon@ciatej.mx
TRL	3
Imagen	 A 3D rendering of the human digestive system. On the left, a molecular structure of a Galacto-oligosaccharide (GOS) is shown, with a green box highlighting a glucose unit. An arrow points from this structure towards the stomach and intestines. Inside the intestines, numerous small, colorful spheres representing FOS (Fructo-oligosaccharides) are shown, indicating their presence in the gut microbiome.