

<b>PROCESO DE OBTENCIÓN DE FRUCTANOS DE AGAVE JOVEN Y USO COMO INGREDIENTE FUNCIONAL</b>	
<i>Organización ofertante:</i>	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C.
<i>Tipo de organización:</i>	Centro Público de Investigación
<i>Estado actual de desarrollo:</i>	Laboratorio
<i>Relación deseada:</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Financiamiento de investigación y/o desarrollo tecnológico (socio tecnológico);</li> <li>– Pruebas especializadas de aplicación;</li> <li>– Creación de una nueva empresa (Joint Venture) para la comercialización de los productos;</li> <li>– Licenciamiento de las patentes</li> </ul>
<i>Sector:</i>	Alimentos
<i>Área de conocimiento:</i>	Biología de alimentos
<i>Palabras clave:</i>	Fructanos de agave joven; nutracéutico
<b>DESCRIPCIÓN DETALLADA:</b>	
<i>Planteamiento:</i>	
<p>Fructanos de agave obtenidos a partir de agave joven, su proceso de obtención y su aplicación específica como ingrediente funcional con propiedad nutracéutica de reducir los triglicéridos en suero en pacientes con sobrepeso, obesos o normopesos con dislipidemias.</p>	
<i>Solución:</i>	
<p>Producto que contiene una mezcla de fructanos de agave de diferentes grados de polimerización, el cual se puede utilizar como ingrediente nutracéutico en la formulación de alimentos funcionales o para su uso como complemento alimenticio, con la característica de que reduce los triglicéridos en condiciones de alteraciones metabólicas, sobrepeso u obesidad.</p>	
<i>Aspectos nuevos e innovadores:</i>	
<p>El agave que se utiliza determina que la composición de sus carbohidratos sea diferente debido a que las cadenas poliméricas de los fructanos que contienen los agaves aumentan su tamaño con el paso del tiempo.</p>	
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</b>	
<p>El producto tiene la característica de estar constituido por una mezcla de fructanos de diferente grado de polimerización GP, los cuales se encuentran en agave con un estado de madurez de alrededor de 3 años, en una proporción que varía de 30/70 a 50/50 referida a fructanos de cadena larga /fructanos de cadena corta. El proceso mediante el cual se obtiene este producto, utilizando agave joven, consiste en lavar las piñas de agave, tritularlas y desgarrar la fibra que las constituye para lixiviarla con agua caliente y obtener un extracto acuoso que contiene los sólidos solubles del agave. El extracto se clarifica mediante coagulación, sedimentación y filtración para separar los sólidos insolubles presentes. El extracto puede concentrarse o deshidratarse para obtener el producto en polvo.</p>	

*Principales ventajas derivadas de su utilización:*

- El producto es una mezcla de fructanos ramificados de agave de mayor proporción de fructanos de cadena corta, con un grado de polimerización de 3 – 10 unidades de fructosa
- Disminuir la concentración de triglicéridos en suero, en pacientes con sobrepeso, obesos o normopesos con dislipidemias.

*Aplicaciones:*

- Suplementos alimenticios, componentes farmacéuticos

**PROPIEDAD INTELECTUAL**

- Solicitud de patente ingresada en 2013
- Número de solicitud MX/a/2013/004901

**SOBRE LA ORGANIZACIÓN OFERTANTE**

*Presentación:*

El Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ) es un Centro Público de Investigación perteneciente a la red de centros de desarrollo e innovación tecnológica del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACyT). Enfocados a los sectores agrícola, alimentario, salud y medio ambiente con énfasis en la aplicación innovadora de la biotecnología.

*Persona de contacto:*

Mtro. Evaristo Urzúa Esteva - [eurzua@ciatej.net.mx](mailto:eurzua@ciatej.net.mx)