

<b>PROCESO PARA LA OBTENCIÓN DE UNA OLEORESINA APARTIR DE LAS SEMILLAS DE DITAXIS HETERANTA ZUCC, EUPHORBIACEAE</b>	
<i>Organización ofertante:</i>	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. ; Centro de Enseñanza Técnica Industrial
<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>	Biotecnología de Alimentos
<i>Palabras clave:</i>	Obtención de una oleorresina, colorante, colorante natural, aceite vegetal carotenoides, oleorresina pigmentante
<b>DESCRIPCIÓN DETALLADA:</b>	
<i>Planteamiento:</i>	
<p>El mercado de los colorantes se encuentra dominado por los colorantes de origen sintético, actualmente existe una tendencia del mercado orientada hacia el empleo de colorantes de origen natural. Esto queda de manifiesto por encontrarse en el mercado en un sin número de productos con un alto valor agregado que emplean pigmentos de origen natural para suministrar color. Existen alimentos desarrollados mediante tecnologías modernas que no tienen color propio y para hacerlos más atractivos deben colorearse artificialmente.</p>	
<i>Solución:</i>	
<p>Esta invención se refiere a una nueva oleorresina pigmentante que puede ser empleada como un colorante natural en la preparación de alimentos, cosméticos, textiles, entre otros usos.</p>	
<i>Aspectos nuevos e innovadores:</i>	
<p>Esta invención se refiere a una nueva oleorresina pigmentante obtenida mediante un proceso, compuesta por una mezcla de aceite vegetal carotenoides, u fitoesteroles, que tiene capacidad pigmentante y capacidad antioxidante.</p>	
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:</b>	
<p>Esta invención se refiere a una nueva oleorresina pigmentante obtenida mediante un proceso, compuesta por una mezcla de aceite vegetal carotenoides, u fitoesteroles, en donde los carotenos tienen un <math>\lambda_{400}</math> a <math>\lambda_{450}</math> característico de los carotenoides, capacidad pigmentante y capacidad antioxidante. Esta oleorresina es extraída a partir de las semillas de la planta <i>Ditaxis heterantha</i> silvestre o cultivada, mediante el proceso de compresión mecánica en combinación con extracción dinámica. Debido a sus propiedades pigmentantes, la oleorresina puede ser empleada como un colorante natural en la</p>	



preparación de alimentos, cosméticos, textiles, entre otros usos.	
<i>Principales ventajas derivadas de su utilización:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>– Debido a sus propiedades pigmentantes, la oleorresina puede ser empleada como un colorante natural en la preparación de alimentos, cosméticos, textiles, entre otros usos.</li></ul>	
<i>Aplicaciones:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>– La industria alimentaria, de cosméticos y de textiles.</li></ul>	
<b>PROPIEDAD INTELECTUAL</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>– Patente otorgada en 2009 con vigencia al 2024</li></ul>	
<b>SOBRE LA ORGANIZACIÓN OFERTANTE</b>	
<i>Presentación:</i>	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.
<i>Persona de contacto:</i>	Mtro. Evaristo Urzúa Esteva - <a href="mailto:eurzua@ciatej.net.mx">eurzua@ciatej.net.mx</a>