

SISTEMA Y PROCESO PARA LA PRODUCCIÓN DE PILONCILLO Y MELADO DE CAÑA DE AZÚCAR	
<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>	Piloto industrial
<i>Relación deseada:</i>	<ul style="list-style-type: none"> – Financiamiento de investigación y/o desarrollo tecnológico (socio tecnológico); – Pruebas especializadas de aplicación; – Creación de una nueva empresa (Joint Venture) para la comercialización de los productos; – Licenciamiento de las patentes
<i>Sector:</i>	Alimentos
<i>Área de conocimiento:</i>	Tecnología de Alimentos
<i>Palabras clave:</i>	Piloncillo, melado de caña de azúcar, melado, jugo de la caña, piloncillo granulado
DESCRIPCIÓN DETALLADA:	
<i>Planteamiento:</i>	
<p>El piloncillo y melado de caña de azúcar son productos no refinados obtenidos a partir del jugo de la caña de azúcar y han sido elaborados desde hace mucho tiempo, en prácticamente todos los países productores de caña de azúcar, en instalaciones rústicas con grado mínimo de tecnificación. Los productos allí elaborados no reúnen las características de higiene e inocuidad de un producto destinado para uso directo en la alimentación humana, debido a la contaminación que estos presentan originada precisamente por la falta de un proceso tecnificado.</p>	
<i>Solución:</i>	
<p>Esta invención se refiere a un sistema y a un proceso industrializado para obtener piloncillo moldeado, granulado, melado y otros productos alternativos como piloncillo saborizado con aditivos naturales, a partir del jugo de caña de azúcar con grado inocuo, para su uso en alimentos y bebidas para consumo humano.</p>	
<i>Aspectos nuevos e innovadores:</i>	
<p>La presente invención se refiere a un proceso industrial integrado para la elaboración de productos alimenticios derivados del jugo de caña de azúcar tales como el producto tradicionalmente denominado piloncillo en bloques sólidos moldeados, piloncillo granulado y jugo de caña de azúcar concentrado denominado melado de caña de azúcar, con la opción de obtener cualquiera de estos productos con aditivos y sabores específicos mediante al empleo de esencias naturales. El proceso es llevado a cabo de manera continua y con procedimientos de higiene que aseguran la calidad e inocuidad alimentaria de los productos.</p>	
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	
<p>Es un sistema para la producción de piloncillo y melado de caña de azúcar, caracterizado porque comprende: Una primera sección de preparación de la caña, una segunda sección de extracción del jugo de la caña, una tercera sección de tratamiento y concentración del jugo y una cuarta sección de moldeo, acondicionamiento y empaque de producto. Esta</p>	

invención se refiere a un sistema a un proceso industrializado para obtener piloncillo moldeado, granulado, melado y otros productos alternativos como piloncillo saborizado con aditivos naturales, a parte del jugo de caña de azúcar con grado inocuo, para su uso en alimentos y bebidas para consumo humano. Esta invención permite llevar a cabo la producción industrial del piloncillo y melado en forma continua y con un mínimo de manipulación del producto, con el fin de asegurar su calidad higiénica.

Principales ventajas derivadas de su utilización:

- Tiene la opción de obtener cualquiera de estos productos con aditivos y sabores específicos mediante al empleo de esencias naturales. El proceso es llevado a cabo de manera continua y con procedimientos de higiene que aseguran la calidad e inocuidad alimentaria de los productos.
- Este sistema incluye los factores que permiten que se obtenga el piloncillo y melado de caña de azúcar con grado inocuo y calidad organoléptica tradicional del piloncillo de caña de azúcar.
- Permite conservar la composición original del piloncillo tradicional, que tiene un mayor valor nutritivo que cualquier otro producto derivado de la caña de azúcar obtenido mediante procesos de refinación.

Aplicaciones:

- La alimentación, la elaboración de productos no refinados de jugo de caña de azúcar.

PROPIEDAD INTELECTUAL

- Patente otorgada en 2012 con vigencia al 2024

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