

NUTRACÉUTICO ENCAPSULADO POR MICRO FLUIDIZACIÓN EN EFECTO ANTI-INFLAMATORIO Y PROBIÓTICO

<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>	Pruebas de concepto comercial
<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>	Biotecnología de Alimentos
<i>Palabras clave:</i>	Nutracéutico, micro fluidización, anti-inflamatorio, probiótico

DESCRIPCIÓN DETALLADA:

Planteamiento:

En la actualidad existen productos a base de ácidos grasos encapsulados mediante diversos procesos físicos, químicos y fisicoquímicos. Las principales técnicas de micro encapsulación de aceites ricos en ácidos grasos poliinsaturados son realizados por secado por aspersión, recubrimiento por lecho fluidizado y extrusión así como gelatinización polimérica y coacervación con un subsecuente entrecruzado. Estos procesos se enfocan en estabilización fisicoquímica de los ácidos grasos poliinsaturados en el material de barrera minimizando la difusividad del oxígeno empleando materiales de barrera tales como almidones modificados y gomas de origen natural. Sin embargo, actualmente no existe un producto micro fluidizado, fisicoquímicamente estable, que combine el efecto inflamatorio y prebiótico.

Solución:

Proporcionar un nutracéutico encapsulado por micro fluidización con efecto inflamatorio y prebiótico con un alto contenido de DHA y EPA promoviendo una mayor rapidez de consumo por la micro flora intestinal facilitando la digestión y consecuente absorción de los ingredientes que constituye el producto gracias a la combinación de los materiales prebióticos y los ácidos grasos poliinsaturados en una misma matriz alimenticia micro fluidizada.

Aspectos nuevos e innovadores:

Se refiere a un nutracéutico encapsulado por micro fluidización con efecto anti-inflamatorio y prebiótico que permite el crecimiento de bacterias probióticas que no inhibe la función de dichos ácidos ayudando a la mejor digestión

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

<p>La presente invención se refiere a un nutraceutico encapsulado por micro fluidización con efecto anti-inflamatorio y prebiótico, que está constituido por:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Aceite graso contenido en el ojo de pescado mínimamente procesado con alta concentración en: <ul style="list-style-type: none"> i. Ácido eicosapentanoico (EPA) ii. Ácido decosahexanoico (DHA) b) Materiales de barrera: <ul style="list-style-type: none"> i. Coloides ii. Materiales con efectos prebióticos 	
<p><i>Principales ventajas derivadas de su utilización:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – El nutraceutico encapsulado por micro fluidización con efecto anti-inflamatorio y prebiótico, inhibe la enzima ciclooxigenasa 2 (COX-2), involucrada en el proceso inflamatorio y disminuye el edema plantar inducido por carragenina en roedores. 	
<p><i>Aplicaciones:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Alimentos, complementos y suplementos 	
<p>PROPIEDAD INTELECTUAL</p> <ul style="list-style-type: none"> – Patente solicitada en el 2012 – MX/a/2012/011905 	
<p>SOBRE LA ORGANIZACIÓN OFERTANTE</p>	
<p><i>Presentación:</i></p>	<p>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.</p>
<p><i>Persona de contacto:</i></p>	<p>Mtro. Evaristo Urzúa Esteva - eurzua@ciatej.net.mx</p>