

PECTINA DE ALTO METOXILO EXTRAÍDA CON UN ÁCIDO BIODEGRADABLE A PARTIR DE RESIDUOS CÍTRICOS, MÉTODO DE OBTENCIÓN USOS Y APLICACIONES	
<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>	Biología de Alimentos
<i>Palabras clave:</i>	Pectina de alto metoxilo, residuos cítricos, emulsificantes
DESCRIPCIÓN DETALLADA:	
<i>Planteamiento:</i>	
<p>La pectina es considerada como uno de los ingredientes funcionales más versátiles en diversos sectores de la industria como son el alimentario, farmacéutico y cosmético. Dentro de las propiedades funcionales más valoradas se encuentran propiedades como agente estabilizante, espesante, gelificante y adhesivo por mencionar algunas. Desde hace muchos años, la industria alimentaria ha centrado esfuerzos por desarrollar productos con nuevas texturas, sabores y apariencia. Aparte, desde el punto de vista nutricional, la pectina ha demostrado disminuir los niveles de colesterol en sangre, especialmente las fracciones de lipoproteínas de baja densidad reduciendo así el riesgo a enfermedades coronarias (Charalampopou, D. et al., 2009).</p>	
<i>Solución:</i>	
<p>La presente invención se refiere a la obtención de una pectina de alto metoxilo con propiedades gelificantes y emulsificantes extraída con un ácido biodegradable de gradual y continua disminución de pH a partir de desechos cítricos. También se hace referencia al método de obtención de la misma, usos y aplicaciones.</p>	
<i>Aspectos nuevos e innovadores:</i>	
<p>El producto se obtiene usando un ácido orgánico biodegradable. Tiene alto rendimiento y un costo de producción menor.</p>	
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	

El proceso para la obtención del producto de la presente invención comprende las siguientes etapas:

1. Obtención de la harina de cáscara de limón
2. Solubilización
3. Recuperación
4. Secado
5. Molienda

Principales ventajas derivadas de su utilización:

- La presente invención es un método de bajo costo y fácil implementación
- Usa un ácido biodegradable a partir de residuos cítricos

Aplicaciones:

- En las siguientes industrias: alimentos, farmacéutica, cosmética

PROPIEDAD INTELECTUAL

- Patente solicitada en el 2014
- MX/a/2014/015446

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