

PROCESOS PARA OBTENER UNA EFICIENTE FERMENTACIÓN UTILIZANDO LEVADURAS DEL GENERO <i>Kloeckera</i>	
<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>	Agrícola
<i>Área de conocimiento:</i>	Biotecnología Industrial
<i>Palabras clave:</i>	<i>Kloeckera</i> , fermentación de agave, levadura
DESCRIPCIÓN DETALLADA:	
<p><i>Planteamiento:</i></p> <p>Las levaduras del genero <i>Kloeckera</i> han despertado gran interés por su capacidad de generar aromas y perfumes agradables durante los procesos de fermentación para la elaboración de bebidas alcohólicas; sin embargo, su uso en estos procesos está limitado por su baja capacidad fermentativa debida a una presunta intolerancia al etanol. En vista de que el grado de contribución de estas levaduras en el perfil aromático de la bebida final depende en gran medida de su período de supervivencia durante la fermentación surge la conveniencia de desarrollar procesos mediante los cuales se permita elevar las capacidades fermentativas de las levaduras no-<i>Saccharomyces</i> del género <i>Kloeckera</i>.</p>	
<p><i>Solución:</i></p> <p>La presente invención está relacionada a la etapa de fermentación en el proceso de producción de bebidas alcohólicas destiladas a partir de agave, el cual se refiere a un proceso para obtener una eficiente fermentación con levaduras del genero <i>Kloeckera</i>.</p>	
<p><i>Aspectos nuevos e innovadores:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Un proceso para obtener una eficiente fermentación utilizando levaduras del género <i>Kloeckera</i> en la fermentación de jugo de agave. 	
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:	
<p>El “proceso para propagar las levaduras <i>Kloeckera</i>” consistan en las siguientes cuatro fases:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Obtención del jugo de agave 2. Medio de propagación 3. Pre-inóculo de la <i>Kloeckera africana</i> 4. Inóculo de la <i>Kloeckera africana</i> <p>El “proceso para obtener una eficiente fermentación utilizando las levaduras <i>Kloeckera</i>”</p>	

<p>consta de las siguientes cinco fases:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Propagación de <i>Kloeckera africana</i> 2. Medio de fermentación 3. Inoculación 4. Fermentación 5. Destilación 	
<p><i>Principales ventajas derivadas de su utilización:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Proporciona diferentes aromas y olores a la bebida final de forma natural mediante el uso de las levaduras del genero <i>Kloeckera</i> como cultivos iniciadores con alta eficiencia fermentativa en la fermentación de jugos de agave. 	
<p><i>Aplicaciones:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Industria Tequilera 	
<p>PROPIEDAD INTELECTUAL</p>	
<ul style="list-style-type: none"> – Patente solicitada en 2010 – MX/a/2010/014471 	
<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>