



Recubrimientos comestibles cargados con ingredientes funcionales y su uso para incrementar la vida útil de los alimentos

Descripción

El recubrimiento comestible objeto de la presente invención consiste en una dispersión de nanocápsulas de poli- ξ -caprolactona que contienen un antioxidante o algún otro ingrediente funcional; La goma xantana se utiliza como material de soporte y permite lograr una película homogénea; el propilenglicol se utiliza como plastificante para obtener una película flexible. El recubrimiento se aplica por inmersión sobre los frutos y vegetales recién cortados.

Aplicación

Las frutas y vegetales frescos mínimamente procesados, esto es pelados, cortados, lavados y empacados, se deterioran más rápidamente que los productos intactos. Entre los principales síntomas de deterioro se encuentran la pérdida de jugosidad, los cambios de textura, actividad enzimática y la contaminación microbiológica. Asimismo, el procesamiento lleva a un aumento de compuestos fenólicos que al oxidarse producen oscurecimiento, lo que afecta la presentación del producto.

La invención que aquí se detalla consiste en un recubrimiento comestible que se aplica a frutas y vegetales recién cortados con el fin de incrementar su vida de anaquel.

Etapas de desarrollo

Prototipo conceptual.

Situación de la PI

Solicitud de patente
MX/a/2015/002794

Inventores

Dra. María de la Luz Zambrano Zaragoza
Dr. David Quintanar Guerrero.
Dr. Eduardo Mateo Mercado Silva
(Facultad de Estudios Superiores, Cuautitlán)

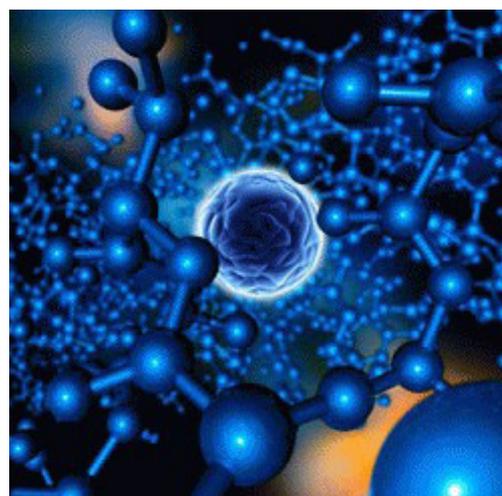
Potencial comercial

El mercado de frutas y verduras mínimamente procesadas está aumentando en el mundo. México no es la excepción: ProMéxico calcula que este mercado aumenta 10% de forma anual.

Inversión

Condiciones para la transferencia

- Convenio de desarrollo tecnológico (opcional)
- Licenciamiento (incluirá pago frontal y regalías)



CONTACTO

Mtra. Cristina Flores Ortiz
crisflor@unam.mx
Tel. +52 (55) 56 58 56 50 ext. 209