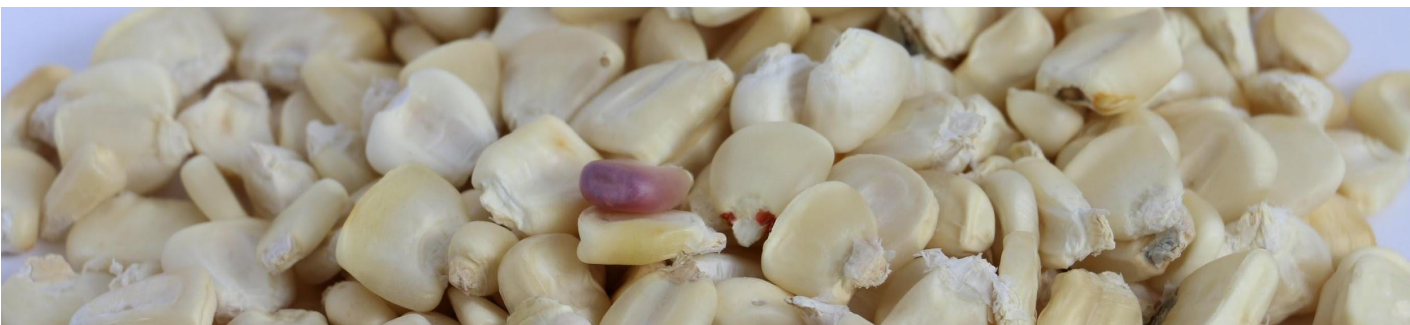




INGREDIENTES ANTI OBESIDAD DERIVADOS DEL NEJAYOTE

Una harina enriquecida se desarrolló para producir una variedad de productos de consumo con un mayor valor nutricional.



ANTECEDENTES

Nejayote es un líquido alcalino obtenido como residuo del proceso de nixtamalización, en el cual el maíz se cuece con agua y una solución alcalina para generar la masa utilizada para preparar las tortillas.

Los sólidos de Nejayote son una excelente fuente de fitoquímicos preventivos, fibra dietética, calcio y compuestos fenólicos, que proporcionan importantes beneficios para la salud. Actualmente, el nejayote se trata para desecharlo al ambiente, y no se utiliza como fuente de compuestos de alto valor.

TECNOLOGÍA

En esta invención se desarrolló una harina enriquecida con sólidos de Nejayote para producir una variedad de productos de consumo con un valor nutricional incrementado.

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Se obtuvieron mejores niveles de fibra en comparación con las harinas regulares.
- Biodisponibilidad aumentada de calcio en los alimentos.
- Esta tecnología utiliza los residuos industriales para generar ingredientes valiosos.

ESTADO DE DESARROLLO

- Se generó y probó una harina enriquecida en una variedad de productos como panes, pastas, tortillas y galletas. No se observaron cambios en el sabor o en la textura.

Technology Readiness Level: 5/9

PROPIEDAD INTELECTUAL

Solicitud de Patente en México.

Tecnología disponible para licenciamiento. Más oportunidades en: <http://redottec.com>



Tecnológico
de Monterrey

📍 Av. Eugenio Garza Sada No.427, Col. Altavista
Monterrey, Nuevo León, México. C.P. 648449

☎ (81)8358-2000 Ext. 5626

✉ ott.mty@itesm.mx

📘 OTT - Oficina de Transferencia de Tecnología
del Tecnológico de Monterrey

🐦 OTT ITESM MTY

🌐 OTT Tecnológico de Monterrey