

JARABE FRUCTOSADO A PARTIR DE CAÑA DE AZÚCAR

Proceso para producir jarabe alto en fructosa a partir del jugo de caña como materia prima, utilizando invertasa inmovilizada.



ANTECEDENTES

El azúcar de caña y el jarabe de maíz de alta fructosa (HFCS, por sus siglas en inglés) son edulcorantes muy utilizados en la industria de las bebidas. Se estima que más de 2 millones de toneladas de azúcar son utilizadas solamente por esta industria en México (2012).

La industria de edulcorantes (principalmente azúcar y HFCS) está altamente regulada por el gobierno local y en México la importación / exportación de azúcar es limitada.

TECNOLOGÍA

Nuestros investigadores han desarrollado un nuevo proceso para producir jarabe alto en fructosa a partir del jugo de azúcar de caña como materia prima, utilizando invertasa inmovilizada

Este jarabe puede ser utilizado en diferentes industrias, incluyendo bebidas, panadería, confitería, farmacéutica, entre otras.

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Utiliza jugo de azúcar de caña (guarapo), en lugar de maíz.
- Utiliza invertasa inmovilizada para producir el jarabe, con más del 90 % de eficiencia de conversión de sacarosa.
- 1 ton guarapo a 16°Brix produce alrededor de 200 kg de jarabe a 70° Brix.

ESTADO DE DESARROLLO

- Tecnología licenciada en junio 2017.
Technology Readiness Level: 6/9

PROPIEDAD INTELECTUAL

Patentes otorgadas en: México, Cuba, EUA, Australia, China, Brasil, Sudáfrica, India, Pakistán y Tailandia..

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