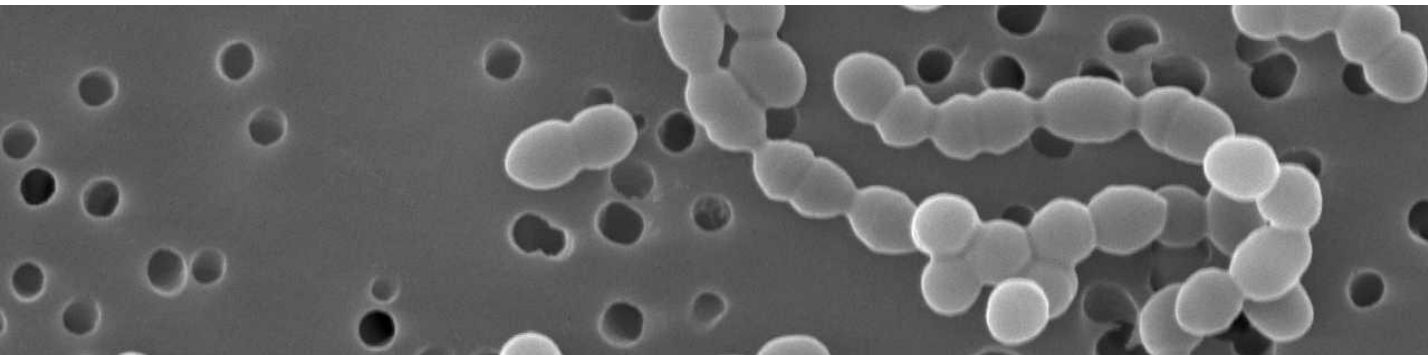




## PRODUCCIÓN DE L-LACTATO A PARTIR DE LA FERMENTACIÓN DE SUERO DE LECHE

Procedimiento para la producción de L-lactato mediante fermentación de suero de queso por *Lactococcus lactis* subespecie *lactis*.



### ANTECEDENTES

El lactato es un compuesto que se utiliza en una amplia gama de formulaciones dentro de la industria alimentaria, cosmética, química y farmacéutica. Esta molécula se emplea como conservante, regulador del pH, saborizante, humectante y constituyente en los productos cosméticos. También el suero de queso es el subproducto más abundante de la industria láctea, y puede causar un impacto ambiental enorme si no se trata adecuadamente antes de desperdiciar.

### TECNOLOGÍA

Procedimiento para la producción de L-lactato mediante la fermentación de suero de queso por *Lactococcus lactis* subespecie *lactis*. El proceso consiste en la inoculación con *Lactococcus lactis*, la producción y acumulación de L-lactato en los medios de cultivo, y finalmente la extracción de un volumen dado de caldo fermentado del reactor biológico.

### VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Producto ópticamente puro.
- Uso de sustratos de fuentes renovables.
- Se puede usar suero de queso pre tratado o no tratado.
- Los medios de cultivo son óptimos para el crecimiento de los microorganismos.

### ESTADO DE DESARROLLO

Technology Readiness Level: 3/9

### PROPIEDAD INTELECTUAL

Número de Patente: MX 341691

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