

# SISTEMAS DE DOS FASES ACUOSAS (SDFA) PARA LA PURIFICACIÓN DE PROTEÍNAS DEL SUERO DE LECHE

Proceso que disminuye operaciones unitarias para la separación de proteínas a partir de suero de leche.



## ANTECEDENTES

El mercado de suplementos dietéticos e ingredientes funcionales tiene una demanda creciente. Las principales fuentes de suplementos proteicos son los animales (huevo y suero de leche) y las plantas (soya). También se espera que el mercado de proteínas de suero de leche aumentará debido al enfoque del consumidor en salud y bienestar y dietas ricas en proteínas.

## TECNOLOGÍA

Un proceso a base de sistema de dos fases acuosas (SDFA) que no implica energía (es decir, calor) para la separación de proteínas. Es una tecnología patentada que ha reducido el número de operaciones unitarias.

## VENTAJAS Y BENEFICIOS

- SDFA puede ser utilizado como una plataforma para la obtención de otras proteínas de alto valor.
- Las proteínas obtenidas tienen un mejor perfil nutricional y de sabor.
- Puede manejar altos volúmenes de procesamiento.
- Es fácilmente escalable.

## ESTADO DE DESARROLLO

Technology Readiness Level: 3/9

## PROPIEDAD INTELECTUAL

Número de Patente: MX 29397

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

