

Oligosacáridos prebióticos

El CSIC ha desarrollado una invención relacionada con un oligosacárido derivado de azúcares raros. La invención también se refería a su proceso de obtención y a su uso como edulcorante prebiótico y bajo en calorías. Se buscan empresas del ámbito alimentario, farmacéutico, y nutracéutico interesadas en la licencia de la patente para el desarrollo de la tecnología patentada.

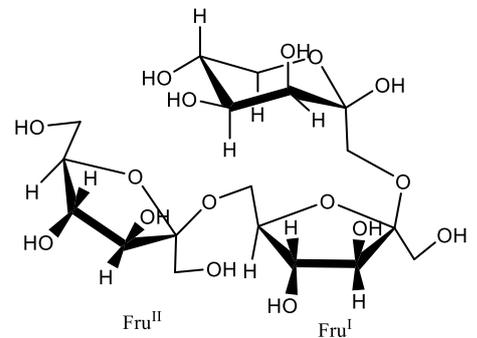
Se oferta la licencia de la patente

Oligosacáridos raros

Sería deseable obtener nuevos oligosacáridos no digeribles a base de azúcares raros que ejerzan propiedades físicas similares a las de la sacarosa, pero también un refinamiento notable, ya que este oligosacárido probablemente resistiría la digestión gastrointestinal y pasaría a través del intestino delgado, quedando disponible para el consumo de la microbiota del colon. en mayor medida que la D-tagatosa.

La presente invención se refiere a un nuevo oligosacárido no digerible a base de azúcares raros y su biosíntesis a través de una reacción de transfructosilación, en la que se ha demostrado que los azúcares raros son aceptores potenciales para producir nuevos carbohidratos, mientras que las simulaciones de dinámica molecular verificaron aún más la viabilidad de estos sustratos. y unión de enzimas. Los estudios in vitro que demuestran la resistencia a la digestión intestinal y las propiedades prebióticas de los raros oligosacáridos a base de azúcar proporcionaron información sobre su relación estructura-función.

En consecuencia, la presente invención describe nuevos carbohidratos biosintetizados con atractivas propiedades funcionales y estructurales que los hacen útiles como prebióticos y edulcorantes bajos en calorías.



Oligosacáridos prebióticos CSIC

Principales aplicaciones y ventajas

- El término “prebiótico” se refiere a un sustrato que es utilizado selectivamente por los microorganismos del huésped y confiere un beneficio para la salud.
- El nuevo compuesto se puede utilizar como prebiótico o edulcorante bajo en calorías.
- La presente invención demuestra que el uso de enzimas con actividad transglucosidasa destinadas a adaptar azúcares raros a través de su elongación selectiva podría proporcionar nuevos carbohidratos con una funcionalidad mayor que la propia tagatosa.

Estado de la patente

PCT solicitada

Para más información contacten con:

Antonio Jiménez

Vicepresidencia Adjunta de
Transferencia del Conocimiento

Consejo Superior de Investigaciones
Científicas (CSIC)

Tel.: +34 91 568 49 30

Correo-e: a.jimenez.escrig@csic.es
comercializacion@csic.es