

Conservación de frutos con un gel de pectinas de bajo índice glicémico

El CSIC ha desarrollado un gel de recubrimiento de frutos constituido por pectinas de bajo metoxilo y calcio. El gel constituye un recubrimiento protector comestible que aumenta la vida útil del fruto durante su almacenamiento, ralentiza el crecimiento microbiano y presenta un bajo índice glucémico.

Se busca empresa del ámbito de los alimentos interesada en la licencia de la patente para el desarrollo del producto.

Se oferta la licencia de la patente

Recubrimiento con película comestible

Este recubrimiento de pectinas constituye una alternativa para disminuir las pérdidas por deterioro de los frutos. Esta protección se realiza a través de un control de la transferencia de oxígeno, de una reducción de la producción de etileno y de la mejora de las propiedades mecánicas del fruto.

Las pectinas son fibra dietética soluble obtenidas a partir de un material vegetal o de un subproducto de la industria alimentaria (p. ej. capítulos de girasol).

El recubrimiento del fruto es una película de pectina de bajo metoxilo y calcio en bajo contenido, y edulcorante (estevia o sacarosa) que permite mantener a los microorganismos dentro de los límites establecidos y un aumento de la vida útil del fruto hasta 12 días de almacenamiento a 4 °C.



Bayas

Principales aplicaciones y ventajas

- El proceso de obtención, purificación y producción del recubrimiento se controla permitiendo establecer las características de la película protectora.
- La pectina puede obtenerse de una amplia variedad de materiales vegetales o de subproductos de la industria alimentaria (orujo de uva, de aceituna, capítulos de girasol, pulpa de tomate, etc.) y utilizarse en una extensa gama de frutos (arándano, cereza, fresa, etc.).
- El recubrimiento comestible obtenido en forma de gel se caracteriza por un porcentaje de pectina, de calcio y de edulcorante y por presentar un bajo índice glucémico.

Estado de la Patente

Solicitud de patente prioritaria con posibilidad de extensión internacional

Para más información contacte con:

Alejandro Sánchez

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL)

Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

Tel.: +34 910017900

E-mail: transferencia@cial.uam-csic.es
comercializacion@csic.es