



Emulsionante sustentable para Alimentos

Método de
producción de
monoglicérido para
industria panificadora

Método de producción sustentable de monoglicéridos emulsificantes con aplicaciones en productos panadería y pastelería para fortalecer y suavizar la masa, de menor costo y más sustentable que el utilizado actualmente, pues genera un subproducto y muy pocos residuos.



Aplicaciones

Industria de la panadería y pastelería.



Propiedad Intelectual

No tiene protección formal.

Requiere NDA para más información.



Estado de desarrollo

TRL 3



Oportunidad

Apoyo para el desarrollo y escalamiento de la tecnología.



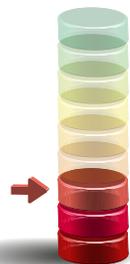
Ventajas

Alta pureza.

Disminución del uso de grasas.

Disminución del uso de energías para la producción.

Generación de menos subproductos y residuos.



Investigador Responsable

Nadia Guajardo