

EXHIBICIÓN DE INNOVACIÓN Y PATENTES LATINOAMERICANAS

NOMBRE DE LA TECNOLOGÍA:

Jarabe de mosto de uva enriquecido en fructooligosacáridos (FOS) y procedimientos.

SECTOR:

Alimentos

TRL:

4

PROPIEDAD INTELECTUAL:

UNLP-CONICET

RESUMEN:

Esta invención se refiere al proceso de obtención de un jarabe de mosto de uva enriquecido en fructooligosacáridos (FOS). El jarabe puede comprender, entre otros compuestos, 4-9% de sacarosa, 45-60% de fructosa, 18-17% de glucosa, 12-20% de DP3 y 7-15% de DP4.



BENEFICIOS:

Aprovechamiento de subproducto de la elaboración de vino para la producción de oligosacáridos prebióticos.
Capacidad endulzante.

MERCADO:

Alimentos

PAÍS E INFORMACIÓN DE CONTACTO:

Argentina / Andrea Gomez-Zavaglia / a.gomezzavaglia@conicet.gov.ar