



ALMIDÓN RESISTENTE TIPO V

Problema

En la actualidad se busca cada vez con mayor interés la disponibilidad de ingredientes o productos que mejoren las condiciones de salud con relación a menores índices metabólicos tales como glucosa y colesterol.

Solución

Almidón resistente tipo V, de acuerdo con la literatura, es utilizado como un ingrediente que refuerza las características tecnológicas de los alimentos, además de otorgar beneficios fisiológicos asociados con la salud.

Inventores

-  Elsa Beatriz Fonseca Santanilla
Escuela de Ciencias Básicas y Aplicadas
-  Liliana Lucia Betancourt Lopez
Facultad de Ciencias Agropecuarias

Diferencial

- Modulación del metabolismo de la glucosa y los lípidos.
- Bio Ingrediente con potencial funcional.
- Alto contenido de fibra dietaria
- Proceso altamente eficiente

Sectores a impactar



Alimentos



Salud

País



 Colombia

Tipo de patente

Invención

Fecha de Concesión

Octubre 13 del 2021

Mayor información : Dirección de Transferencia e innovación
ruthrodriguez@lasalle.edu.co

