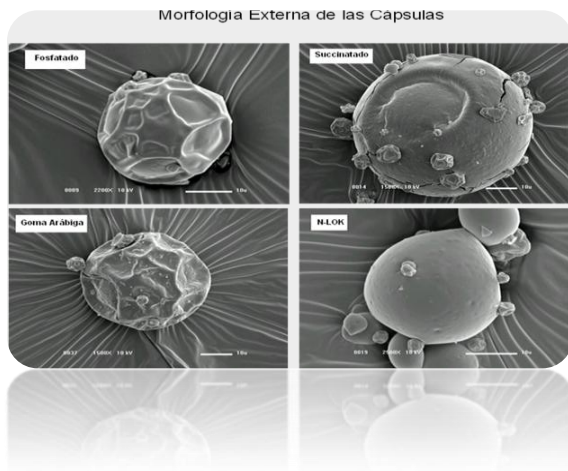


Encapsulantes de alimentos, farmacéuticos y biológicos

Se desarrolló un proceso para el empleo individual o en mezclas de almidones derivatizados por extrusión, con otros derivados del almidón, gomas naturales o proteínas derivadas de la leche para la micro encapsulación de ingredientes de base activos o de un componente seleccionado, de por lo menos un componente de saborizantes alimenticios, farmacéuticos, nutracéuticos, perfumes, insecticidas o un componente biológico activo.

VENTAJAS



- Pueden mezclarse con otros emulsificantes para obtener resultados óptimos en el rendimiento, estabilidad y costos.
- Reducen olor, sabor y colores indeseables.
- Mejoran la estabilidad contra la oxidación y la vida de anaquel.

APLICACIONES

Industria Alimenticia y Farmacéutica.

ESTADO DE LA TECNOLOGÍA

Lista para transferencia y comercialización.