

Clarificación y unión selectiva de compuestos fenólicos a partir de alimentos líquidos o bebidas utilizando polímeros inteligentes.

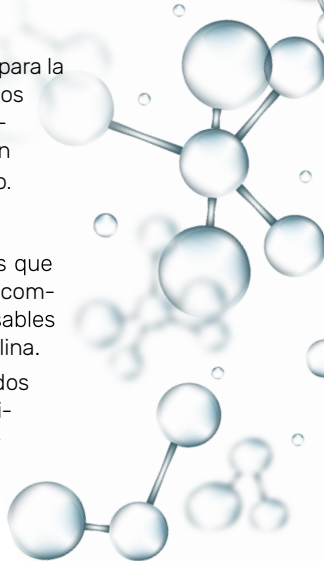


Innovación

La presente invención corresponde a un método para la eliminación de compuestos fenólicos no deseados de productos alimenticios, particularmente las bebidas. El método comprende poner en contacto un polímero seleccionado con el producto alimenticio.

Ventaja competitiva y aplicaciones

- ▶ La presente invención se refiere a compuestos que han demostrado que adsorben selectivamente compuestos fenólicos específicas que son responsables de la cristalización en bebidas, o producen neblina.
- ▶ Diferentes polímeros fueron diseñados, probados y seleccionados que tendrían la mayor selectividad y el rendimiento para un conjunto de compuestos específicos identificados. Estos polímeros resultaron ser formas específicas de la polianilina, y polímeros de poliamidoamina funcionalizados con polímeros de polianilina.



ESTADO DE DESARROLLO:

Tecnología lista para ser transferida.

TIPO DE PROTECCIÓN:

Patente concedida en Estados Unidos (W02014132176)

TITULARES:

Fraunhofer Chilean Research, Universidad de Talca

INVENTORES:

Leonardo Santos, Felipe Laurie, Jonn Amalraj
