

Proceso de obtención de nanotransportadores de sustancias lipofílicas

Descripción de la tecnología

La tecnología se refiere a un proceso de obtención de nanotransportadores de sustancias lipofílicas de origen proteico con aplicaciones en la industria alimenticia y farmacéutica.

Aplicaciones

En la industria alimenticia como farmacéutica, dado que los compuestos lipofílicos podrían vehicular formación de complejos con proteínas que incluyen a los ácidos grasos poliinsaturados, vitaminas, polifenoles, drogas oncológicas, flavors, entre otros.

Ventajas

- Los nanotrasportadores son nanopartículas obtenidas a través de proteínas de la clara de huevo.
- Las proteínas de la clara son nutricionales importantes, y permiten su uso como ingrediente alimentario, por su capacidad espumante, emulsionante, gelificante y de retención de agua.
- Su sistema de producción es simple y de bajo costo.

Estado de desarrollo

Producto elaborado a nivel de laboratorio.

Estado de la patente

En trámite en Argentina

Inventor referente

Sponton, Osvaldo Ernesto