



ESCENCIA DE VAINILLA SINTÉTICA

La Universidad Santo Tomás se encuentra en búsqueda de Licenciamiento.

OPORTUNIDAD

Los consumidores buscan alimentos y productos hechos con ingredientes naturales. Las marcas de alimentos buscan opciones naturales, lo que ha ocasionado que el precio de la vainilla natural se duplique en los últimos años. La producción de granos de vainilla en el mundo no es suficiente para saborizar todos los productos que el mercado actual requiere consumir. Por lo que el desafío industrial es proveer de componentes que poseen los mismos atributos, pero que permita el abastecimiento continuo y a menores costos.

TECNOLOGÍA DESARROLLADA

Enzima para producir vainilla natural, para entrar a mercados de alimentos semi procesados y naturales.

ESTADO DE DESARROLLO

Validación de componente y/o disposición de los mismos en entorno de laboratorio.

BENEFICIOS CLAVES

- Sistema efectivo y eficiente de producción.
- Calidad organoléptica adecuada para la industria.

PROPIEDAD INTELECTUAL

Patente concedida en Chile.

INVESTIGADORES

PhD. Nelson Caro Fuentes
Centro de Investigación Aplicada AustralBiotech
www.australbiotech.cl



SYNTHETIC VANILLA ESSENCE

The Universidad Santo Tomás is seeking for Licensing.

OPPORTUNITY

Consumers look for food and products made with natural ingredients. Food brands are also opting for natural alternatives, resulting on a double increase in the prices of natural vanilla over the last years. The global production of vanilla grains is not enough to flavor all the products the current market requires to consume. Hence, the challenge for the industry is to provide components with the same attributes but that allow for a continuous supply, at a lower cost.

DEVELOPED TECHNOLOGY

Enzyme for natural vanilla production to access semi-processed and natural food markets.

STAGE OF DEVELOPMENT

Component validation and/or disposal of them in a laboratory environment.

KEY BENEFITS

- An effective and efficient production system.
- Organoleptic quality suitable for the industry.

INTELLECTUAL PROPERTY

Patent granted in Chile.

RESEARCHERS

PhD. Nelson Caro Fuentes
Centro de Investigación Aplicada AustralBiotech
www.australbiotech.cl