



## PROPUESTA DE VALOR

Explotación comercial de patente otorgada y *Know How* para la producción de un extracto de taninos del ácido elágico, con uso potencial en la industria alimenticia, cosmética y farmacéutica.

## NIVEL DE MADUREZ TECNOLÓGICA

Prototipo validado en entorno simulado.

### CONTEXTO DEL PROYECTO

Actualmente la medicina preventiva ha tenido un gran auge debido en gran parte al avance en la ciencia y tecnología. Básicamente existen dos factores de riesgo, el genético y la dieta. Es en esta última donde existe más oportunidad de influir en la salud. En este sentido las investigaciones se basan en estudiar los beneficios de diferentes componentes y moléculas, así como de llegar a obtener una producción comercial y poner a disposición de la sociedad nuevos productos.

### INVENTORES

Dra. Ana Pérez Carvajal, Ph.D.  
Dr. Fabrice Vaillant  
Dr. Oscar Acosta Montoya, Ph.D.  
Dr. Manuel Dornier

### OPORTUNIDAD DE NEGOCIO

Búsqueda de socio comercializador para la industrialización.

### DESCRIPCIÓN

El producto es un extracto concentrado de taninos de ácidos elágicos, que son antioxidantes muy potentes, obtenidos mediante el uso de tecnología baromembranarias y el desarrollo de un método eficiente para el uso industrial.

### MERCADO META

Los sectores de explotación comercial de esta patente son:  
 ~ Industria alimenticia  
 ~ Cosmética  
 ~ Farmacéutica

Valor de mercado en sectores con potencial:



Nutricosméticos  
7.400 millones  
2020

Nutracéutico  
204,8 millones  
2017

Super alimentos  
54 mil millones  
2017

### PRINCIPALES VENTAJAS

~ El extracto obtenido esté libre de solventes, pues el desarrollo de la metodología permite una separación física y no química como es lo usual en procesos de extracción.

~ El producto obtenido puede ser utilizado como materia prima para otras industrias.

~ El proceso es más eficiente, incluso comparado con extracciones que se hacen utilizando membranas.

~ Recupera el 100% de los taninos que se encuentran en la materia prima.

~ Costo energético mínimo en comparación con procesos de extracción y concentración convencionales.

~ Ahorra energía.

### Propiedad Intelectual

Patente otorgada en México, Colombia, Estados Unidos y Costa Rica.

### Contacto

Manuel Flores Morales  
Gestor de innovación PROINNOVA UCR  
Tel: 2511-5852 Email: manuel.flores\_m@ucr.ac.cr  
www.proinnova.ucr.ac.cr