

RESUMEN

La presente invención revela específicamente la obtención de emulsiones a escala nanométrica. Sistemas de dispersión coloidal (nanoemulsiones y/o microemulsiones), que comprenden sustancias hidrófobas (aceites esenciales y/o vegetales). La interacción de una proteína y un polisacárido (Hidrocoloides), macromoléculas que poseen propiedades emulsionantes e intervienen como agentes surfactantes en estos sistemas, capaces de actuar como un envoltorio protector y/o vehículo de transporte de componentes activos. A demás, estos sistemas tienen la facultad de comportarse como sustancias proveedores de aromas, olores, sabores y propiedades funcionales, que podrán ser incorporadas en alimentos, bebidas, cremas, espumas, formulaciones cosméticas y farmacéuticas entre otras.