



#1310

# Películas para la Deshidratación de Frutos

DESHIDRATACIÓN DE FRUTOS EMPLEANDO PELÍCULAS  
BIODEGRADABLES CON PERMEABILIDAD SELECTIVA A GASES

## DESCRIPCIÓN

Proceso de secado de manera natural de frutos enteros y vegetales sin tratamiento previo, empleando películas flexibles biodegradables que permiten la permeación del vapor de agua. Es un proceso sustentable, simple y de bajo costo que, además de permitir la deshidratación, protege los frutos frescos de la contaminación ambiental.

## APLICACIONES

Deshidratación de frutos y vegetales | Pequeña y gran escala | Productos orgánicos

## VENTAJAS

- Película natural y biodegradable
- Minimiza el daño físico de los frutos causado por factores ambientales y la manipulación
- Tecnología simple, sustentable y de bajo costo
- Evita la contaminación microbiana de los frutos y el ataque de insectos
- Asegura la integridad de tejido celular luego de la deshidratación

## ESTADO DE DESARROLLO

Escala laboratorio

## PATENTE

Patente inscripta (03/06/2016), Argentina (# 0160101664)

## INVESTIGADORES

Olivia López, Luciana Castillo, Silvia Barbosa, Marcelo Villar

## CONTACTO

Oficina de Transferencia  
de Tecnología

✉ [ott@plapiqui.edu.ar](mailto:ott@plapiqui.edu.ar)

🌐 [plapiqui.edu.ar/ott](http://plapiqui.edu.ar/ott)

☎ +54 291 4037200 - Int 217/214

📞 +54 9 291 4261644