



2003

Aceites, subproductos y derivados

CARACTERIZACIÓN Y CALIDAD DE ACEITES COMESTIBLES,
SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS

DESCRIPCIÓN

- Caracterización de aceites de semillas tradicionales y no tradicionales, oliva y pescado según estándar internacional: AOCS, IUPAC, IOC
- Determinación de componentes menores en aceites vegetales: tocoferoles, fosfolípidos, ceras, carotenos, clorofilas, biofenoles en aceite de oliva, contenido de fósforo, etc
- Calidad y deterioro de los aceites: índices clásicos (valor de peróxido, valor anisidina, acidez), estabilidad oxidativa por Rancimat, antioxidantes.
- Caracterización de subproductos y derivados: lecitina, ceras, .
- Cuantificación de triglicéridos, ácidos grasos, ácidos grasos trans, ácidos grasos Omega 3.
- Desarrollo de técnicas analíticas para caracterizar y evaluar la calidad de los aceites.
- Desarrollo de oleogeles.

CONTACTO

Oficina de Transferencia
de Tecnología

✉ ott@plapiqui.edu.ar

🌐 plapiqui.edu.ar/ott

☎ +54 291 4037200 - Int 217/214

📱 +54 9 291 4261644