

2004

Procesamiento de Aceites de Semillas y Frutos

ESTUDIOS DE PROCESOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ACEITES DE SEMILLAS Y FRUTAS

DESCRIPCIÓN

Plapiqui tiene experiencia en

- Extracción, desgomado, desolventizado.
- Empleo de enzimas y solventes distintos al hexano en procesos de extracción.
- Modificación enzimática de aceites y derivados.
- Modelado y simulación del proceso de extracción de aceites de oleaginosas.
- Modelo teórico del tratamiento y recuperación de subproductos y su uso industrial.
- Recuperación de subproductos de corrientes de desechos secundarias, como la torta de filtrado del proceso de winterización, alperujo del aceite de oliva, etc.
- Evaluación de harinas.

CONTACTO

Oficina de Transferencia
de Tecnología

✉ ott@plapiqui.edu.ar

🌐 plapiqui.edu.ar/ott

☎ +54 291 4037200 - Int 217/214

📞 +54 9 291 4261644