

Tecnología eficiente para obtener líquidos alimenticios concentrados funcionales

Contexto

Para el procesamiento de soluciones acuosas alimentarias, es necesario eliminar agua (al menos un 40%) para evitar procesos de degradación microbiológica y aumentar la vida útil de los productos. Esto se puede lograr con la tecnología de crioconcentración en la que se han desarrollado tres metodologías para la aplicación de esta técnica: Suspensión, Película y Bloque. A escala industrial, solo esta disponible la técnica por suspensión.



Descripción

Dispositivo y proceso para la concentración de fluidos que combina la técnica de crioconcentración en película y bloque, que provee equipos más simples, económicos y aplicables a diferentes escalas. Al usar bajas temperaturas permite preservar la calidad del producto a nivel fisicoquímico, funcional y sensorial.

Aplicaciones

- Sector Industrial- Alimentos
- Empresas que produzcan líquidos concentrados
- Empresas de producción de café
- Potencial aplicación en farmacéutica y cosmética

Beneficios

- Menor costo de inversión en equipos. Aplicable a bajas escalas y con menor complejidad en las etapas.
- Preserva la calidad del producto a nivel fisicoquímico, funcional y sensorial.



Estado de la Propiedad intelectual

Solicitud patente en Colombia



Estado de desarrollo

Prototipo de investigación



Oportunidad

Cooperación tecnológica para prueba de concepto en otros productos y desarrollo de prototipo industrial



Nombre

Claudia Marcela Vanegas



E-mail

otri@unisabana.edu.co



Celular

3208656314