Obtención de productos con actividad antioxidante/antiradicalaria para uso alimentario a partir del residuo del proceso de blanchado de maní

Descripción de la tecnología

Con el fin de alcanzar producciones agrícolas sustentables, la presente tecnología brinda, al blanchado de maní (Arachis hypogaea (Var Runner)), la posibilidad de aprovechar los residuos producidos durante el proceso. En el proceso de blanchado de maní, entre el 3-4% corresponde a la piel o tegumento de maní, la cual en la actualidad es utilizada como un ingrediente de bajo valor para alimento de ganado. La presente tecnología ofrece un procedimiento para la extracción de compuestos polifenólicos de origen natural con actividad antioxidante/antiradicalaria a partir del tegumento de maní. Estos productos son aptos para su uso como aditivo alimentario o en formulaciones farmacéuticas o cosméticas.

Aplicaciones

El procedimiento brinda la posibilidad de obtener polifenoles naturales con actividad antioxidante a partir del tegumento de maní, mediante tecnologías de separación. Los productos obtenidos son aptos para ser utilizados como: • Antioxidantes de origen natural para alimentos.
• Antioxidantes para formulaciones farmacéuticas o cosméticas.

Ventajas

• Recuperar elementos de valor del tegumento, residuo del blanchado de maní
• obtención de productos de alto valor agregado
• Disminución en la generación de residuos agroindustriales asociados a la producción de maní
• Mayor aceptación por los consumidores frente a los antioxidantes sintéticos.

Estado de desarrollo

El objetivo del procedimiento consiste en incrementar la concentración en el producto final de compuestos antioxidantes / antirradicalarios presentes en el tegumento del grano de maní para ser utilizado como aditivo en alimentos o formulaciones farmacológicas y cosméticas. Al momento se han realizado pruebas a nivel piloto para la obtención de los extractos crudos del tegumento de maní y pruebas a nivel laboratorio sobre las fracciones purificadas.

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 18/06/2014. Número de Prioridad: AR20140102298. En trámite en: Argentina.

Inventor referente

Dra. Valeria Nepote

Palabras claves : Maquinaria y procesadora de alimentos | Reciclado de distintas corrientes de residuos | Nuevos usos de residuos | Dispositivo/Maquinaria