Extracción de subproductos de valor a partir de zanahoria

Descripción de la tecnología

En la actualidad, el 30% de la producción de zanahoria, por diversos motivos, no llega a ser aceptada para consumo humano. El 15 al 20 % de estos vegetales son utilizados para la alimentación de animales, pero el resto es descartado generando inconvenientes tales como malos olores, productos de descomposición lo cual termina degradando el suelo. La presente tecnología ofrece una propuesta eficiente y novedosa para la obtención de diversos productos de valor agregado a partir del desecho agronómico de la producción de zanahoria. Mediante el proceso, es posible obtener diversos productos los cuales van desde etanol aprovechado por la industria farmacéutica, cosmética entre otras, los carotenos los cuales son utilizados como colorantes; las pectinas como espesantes naturales y fibra dietaría utilizada en la industria alimentaria.

Aplicaciones

La extracción de subproductos tiene aplicación dentro de la cadena de valor de la zanahoria, la cual encontraría en esta tecnología una propuesta innovadora para agregar valor a los desechos generados durante la producción del vegetal.

Ventajas

- Ventaja económica (da valor al desecho agro-industrial)
- Permite mejorar la posición del producto frente a la fluctuación de precios.
- Brinda sustentabilidad agro-económica al cultivo de zanahoria mitigando problemáticas actuales.

Estado de desarrollo

Escala laboratorio

Estado de la patente

Fecha de prioridad: 04/11/2014. Número de Solicitud Prioritaria: AR 20140104127. En trámite en: Argentina.

Inventor referente

Dr. Juan Carlos Yori - INCAPE- CONICET UNL

Palabras claves : Fibra alimentaria – Caroteno – Etanol – revalorización de desechos agroindustriales