



**Código: L012**

**MEJORA EN RENDIMIENTO DE EXTRACCIÓN MECÁNICA DE ACEITE DE SEMILLA DE FRUTOS REGIONALES DE CAROZO**

**Director:** CASTRO, DANIEL ALFREDO

**Email:** dcastro@fcai.uncu.edu.ar

**Co-director:** SINI, SERGIO ADRIÁN

**Integrantes:** ALFONSO, FACUNDO SEGUNDO (Investigador – Estudiante de Grado); FERRARI GALIZIA, IVAN EMANUEL (Investigador – Estudiante de Grado); POSSA, HEBER NOÉ (Investigador); GENTILE, ALEJANDRO ERNESTO (Investigador); MUÑOZ PUNTES, ERNESTO (Investigador)

**Resumen:** *En la actualidad las empresas procesadoras de frutas regionales, como el durazno, la ciruela y el damasco desechan grandes cantidades de materia orgánica que no es adecuadamente aprovechada, debido a que las mismas sólo procesan su pulpa para la realización de productos alimenticios de mayor valor agregado. El empleo que se hace del carozo como desecho industrial se reduce a procesos de combustión, con un costo alternativo inconveniente. Sin embargo, es sabido de la existencia de contenidos interesantes de aceites en su pepita o almendra, contenida en el carozo, que puede ser obtenido por procedimientos de extracción adecuados, y posteriormente refinado y purificado, para ser empleado como producto con alto valor agregado, dados sus potenciales usos en la industria cosmetológica, farmacéutica o de biocombustibles. El presente proyecto propone estudiar a escala piloto el proceso de extracción de aceite por extracción mecánica convencional (EMC) en pepitas de frutos regionales, evaluando el rendimiento de extracción en distintas condiciones de temperatura y presión, generando modelos matemáticos de carácter empírico, y luego evaluar la posible mejora de extracción de aceite empleando el método por micro ondas (MW) como tratamiento previo a la EMC. Finalmente, se procederá a caracterizar y especificar la calidad del aceite obtenido y evaluar las necesidades de refinación y purificación.*

**Palabras clave:** 1) Extracción Mecánica 2) Aceite Vegetal 3) Rendimiento