



**Código: L023**

**DESARROLLO Y PRODUCCIÓN DE ENZIMAS NACIONALES CON APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA OLIVÍCOLA**

**Director:** CABEZA, María Silvina

**Email:** [mscabeza@fcai.uncu.edu.ar](mailto:mscabeza@fcai.uncu.edu.ar)

**Codirector:** FLORES, Cecilia Adriana

**Integrantes:** SINI, SERGIO ADRIÁN (Investigador); EVANGELISTA, SARA

MABEL (Investigador); RIDOLFI, ANDREA BEATRIZ (Investigador); GRANERO, MARIA

ANTONELLA (Becario); LOBO, DANIELA BELEN (Becario); CALDERÓN, MUZI, NICOLÁS

(Becario); HÉCTOR DANIEL (Integrante de entidad pública o privada)

**Resumen:** *La industria de producción de aceite de oliva necesita preparados enzimáticos para mejorar la extracción y calidad del mismo. La mayor parte de estos preparados son importados, por lo que el poder sustituirlos cobra gran importancia.*

*En este proyecto se pretende obtener preparados enzimáticos a partir de microorganismos naturales. Para ello, se aislarán microorganismos naturales productores de las enzimas de interés, y se los identificarán para asegurar que son microorganismos GRAS (generalmente reconocidos como seguros). Se estudiará posteriormente las condiciones para optimizar la producción del preparado enzimático. También se analizará la inmovilización del microorganismo seleccionado en sustratos sólidos, a fin de aprovechar residuos de industrias locales. Finalmente, los preparados enzimáticos se caracterizarán y se establecerán los parámetros óptimos para su producción a escala de laboratorio y piloto. Se contará entonces con el conocimiento del proceso que se ofrecerá al medio socio productivo para su escalado a nivel industrial. Es de destacar que se cuenta con la vinculación y apoyo de la empresa BIOTEC SA, dedicada al asesoramiento y venta de insumos para la industria olivícola.*

*Palabras clave:* 1) Enzimas 2) Aceite de oliva 3) Extracción