

Estudio de los procesos de coagulación y precipitación en retenido de ultrafiltración de jugo de pera y manzana, mediante la utilización de potencial Z.

Director Esponda, Juan Carlos

Aspectos tecnológicos de fundamental importancia en la industria de alimentos son la calidad, el aprovechamiento integral de la materia prima y su sustentabilidad con el medio ambiente. El Retenido de Ultrafiltración, como parte del proceso de elaboración de jugos concentrados de manzanas y peras, involucra los aspectos antes mencionados, aumentar rendimientos manteniendo la calidad y/o respetar o mejorar los efectos ambientales.

El objetivo es estudiar el comportamiento de diferentes tipos de coagulantes y floculantes para la precipitación de sólidos en el retenido del proceso de ultrafiltración y facilitar la separación de los indeseables y aprovechar/mejorar la fase líquida liberada. Se medirá el potencial Z de la solución antes y después del agregado de estos productos y se evaluará la facilidad de separación.