

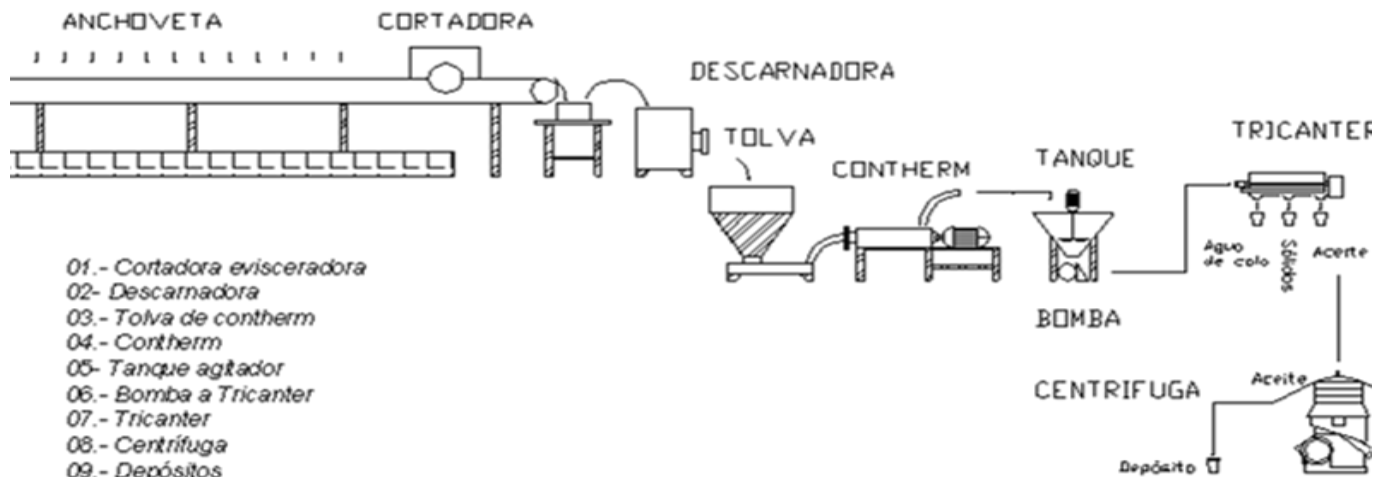
Desarrollo de formulas para la elaboración de panes y galletas enriquecidos con Concentrado Proteico de Pescado, para reducir la anemia en niños de 3 a 7 años en el Cono Sur de Lima

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE LA PRODUCCIÓN
2013

Ing. Alberto Salas Maldonado

Participación del ITP en el proyecto

- Instalar una línea prototipo de procesamiento a nivel piloto para la obtención de un concentrado proteico a partir de anchoveta
- Determinar los parámetros del proceso de cocción: separación de agua, aceite y sólidos; y secado más adecuados para obtener un concentrado proteico y aceite de pescado para consumo humano directo.
- La línea piloto presento los siguiente equipos :
 - Descarnadora
 - Tolva de alimentación
 - Cocinador continuo
 - Tanque con agitador
 - Secador de lecho fluidizado



LINEA DE ENSAYO PARA OBTENER
 CONCENTRADO PROTEICO Y ACEITE
 PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO

PROCESO DE COCCION



Cocinator continuo/Contherm



Tolva de alimentación



Pulpa cocida/tanque
alimentación tricanter

SEPARACION DE LA FASES LUEGO DE LA COCCIÓN



Separador de fases /tricanter

PROCESO DE SECADO DEL CPP



Secador de lecho fluidizado



Producto en proceso de secado



Producto seco

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO OBTENIDO

- Un Concentrado Proteico con un contenido de proteínas en el rango 75 – 80%
- Un contenido de lípidos en el rango de 8 – 10%, lo cual lo ubica en un CPP tipo C de acuerdo a la clasificación de la FAO.
- Diversos procesos han sido desarrollados para la obtención del Concentrados Proteicos de Pescado, todos utilizan pescado entero, en el presente proyecto se utiliza pescado sin vísceras.
- El producto no tiene propiedades funcionales (solubilidad, CRA, emulsificación), lo que limita su utilización..
- El producto fue empacado al vacío para retardar la oxidación de los lípidos. Se recomienda almacenar en oscuridad y usarlo antes de 3 meses.
- Se obtuvo lípidos con un contenido de VP 10-20 mequ/kg, FFA 2,6 – 9%

Gracias por su atención

Cambio de tuberías de vapor



Tuberías aéreas
Soldaduras
Tuberías de entrada

