



OBTENCIÓN DE EXTRACTOS FUNCIONALES MEDIANTE CO2 SUPERCRÍTICO: CASOS PRÁCTICOS DE INTERÉS

Fecha de inicio: **29 junio 2022**

Fecha de fin: **29 junio 2022**

Duración: **6 horas**

Horarios: **De 10:00h a 18:00h**

Ubicación:

Modalidad: **Presencial**

Precio: **480€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%

(336,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%

(384,00€)

Inscripción
múltiple

-10%

(-48,00€/INS)

Introducción

El dióxido de carbono en condiciones determinadas de presión y temperatura se encuentra en un estado denominado supercrítico. En este estado adquiere unas propiedades que lo convierten en un muy buen disolvente de sustancias de baja polaridad que está siendo cada vez más utilizado como alternativa a los disolventes orgánicos convencionales por las siguientes ventajas:

- Es un disolvente limpio y seguro: no tóxico, no inflamable, respetuoso con medio ambiente: apto para productos orgánicos.
- No deja trazas en los productos obtenidos
- No requiere elevadas temperaturas para su utilización
- Tanto el extracto obtenido como el material sometido a la extracción pueden ser posteriormente empleados como productos de valor

Cada vez más y más aplicaciones basadas en esta tecnología están implantándose a nivel de mercado, dando lugar a soluciones para las empresas alimentarias, cosméticas, farmacéuticas y químicas, fundamentalmente relacionadas con su capacidad de separación/extracción para la obtención de extractos, desgrasado, eliminación de aromas, descontaminación, tratamiento de materiales, y purificación de productos.

Objetivos

Dar a conocer las aplicaciones extractivas de la tecnología desde un punto de vista práctico, tomando como base ejemplos de productos

de interés actual, e incluyendo aspectos prácticos propios de trabajo con instalaciones, manejo de extractos, y cuestiones económicas de la tecnología

Dirigido a

Profesionales pertenecientes a:

- Empresas interesadas en obtención de extractos de uso alimentario, cosmético y farmacéutico. (nuevas referencias, diversificar productos, aprovechar productos infrutilizados).
- Empresas interesadas en obtención de ingredientes proteicos mediante el desgrasado de productos naturales.
- Técnicos de procesos extractivos con esta tecnología o con otros procesos alternativos.
- Distribuidores y/o productores de ingredientes naturales

Metodología

El curso se impartirá, en modalidad presencial, desde un punto de vista teórico-práctico.

Programa

Programa (10:00-18:00)

Bloque 1: Aspectos clave para procesos de extracción con CO2

Introducción al curso: aplicación de procesos de extracción con CO2 a presión

1. Fundamentos básicos de la extracción con CO2.
2. Instalaciones de extracción: componentes, aspectos de diseño, escala.

Pausa café (11:45-12:00)

3. Mercado de productos: ejemplos, aspectos económicos, cuestiones regulatorias y ámbitos específicos

Bloque 2: Estudio de casos prácticos

Caso 1. Obtención de aceites vegetales de semillas o matrices similares

Pausa Comida (14:15-15:00)

Más casos prácticos y ejemplos

- Caso 2: Obtención de aceite de cáñamo (CBD)
- Caso 3: Obtención de ingredientes proteicos mediante desgrasado

con CO₂.

– Caso 4: Otros productos y posibilidades: microalgas, fraccionamiento, ...

Conclusiones y cierre del curso. Visita a las instalaciones de AINIA (17:00-18:00)