

PROCESO PARA OBTENER ACEITE DE CHÍA

Un proceso libre de solventes para producir aceite de semillas de chía comestible.



ANTECEDENTES

Salvia hispánica L., conocida como chía, es una semilla nativa del sur de México y el norte de Guatemala, consumida durante siglos por los nativos de Mesoamérica como alimento y medicina. El aceite de chía contiene una gran cantidad de ácidos grasos, principalmente linoleico (21%) y ácido alfa linoleico (68%) y tiene una amplia gama de aplicaciones en la industria de cosméticos y suplementos dietéticos.

Actualmente, los aceites vegetales se pueden obtener mediante diferentes métodos tales como prensado en frío, utilizando diferentes solventes (incluido el hexano) o mediante una combinación de métodos, sin embargo las sustancias utilizadas en estos métodos pueden ser tóxicas para el consumo humano.

TECNOLOGÍA

Un proceso libre de solventes para producir aceite de semillas de chía comestible, que consiste en la selección de semillas y prensado en papel filtro con el fin de liberar el aceite que se filtra, posteriormente se desodoriza y envasa.

VENTAJAS Y BENEFICIOS

- Método basado en tecnología limpia.
- Proceso libre de solventes.
- Menos etapas = costos operativos reducidos.
- El proceso no expone el aceite a altas temperaturas por ende:
 - El aceite conserva sus propiedades y características originales.
 - No contiene ácidos grasos trans.

ESTADO DE DESARROLLO

Technology Readiness Level: 3/9

PROPIEDAD INTELECTUAL

Número de Patente: MX310524

Tecnología disponible para licenciamiento. Más oportunidades en: <http://redottec.com>