



## Becas colaboración curso 2020/2021

Fecha: 19 Junio 2020

### Vicerrectorado de Investigación, Innovación y Transferencia

Subcomisión de I+D+i

Propuesta del departamento *INGENIERÍA QUÍMICA Y NUCLEAR*

**Núm Proyecto: 2020/23/00009**

#### Responsable

Iborra Clar, María Isabel

#### E-mail

miborra@iqn.upv.es

#### Ext.

76387

#### Responsable

Iborra Clar, Alicia

#### E-mail

aiborra@iqn.upv.es

#### Ext

76383

#### Título proyecto

Extracción de aromas a partir de residuos vegetales y caracterización.

#### Valoración proyecto

4

#### Descripción proyecto

En este trabajo se plantea la extracción y la valorización diversos compuestos aromáticos procedentes de residuos vegetales de la industria de zumos cítricos.

En la industria cítrica, los residuos (corteza, pulpa y semillas) suponen aproximadamente un 40% de la fruta entera. Una alternativa de tratamiento es prensar estos residuos y obtener un líquido prensa. En cuanto al líquido prensa se obtienen: azúcares (8-10° Brix), pectinas, proteínas, ácido cítrico y diversos tipos de aromas de alto valor añadido.

En este proyecto se pretende llevar a cabo la obtención de los aceites esenciales y la fracción aromática de la corteza de diversos tipos de cítricos mediante un reactor sólido-líquido tipo Soxhlet. Posteriormente se realizará la caracterización del contenido aromático de los diferentes extractos obtenidos mediante cromatografía de gases, para establecer la viabilidad de la valorización.

#### Actividades a realizar por el alumno

- Búsqueda bibliográfica, para la actualización del conocimiento, y la puesta al día del propio alumno en el área de la tecnología de membranas.
- Obtención del líquido prensa y extracción de la fracción aromática.
- Puesta a punto del método de caracterización por cromatografía de gases.
- Caracterización cualitativa y cuantitativa de los compuestos aromáticos.
- Estudio de viabilidad.

#### Horario



## Becas colaboración curso 2020/2021

*Fecha: 19 Junio 2020*

El alumno tendrá que trabajar 15 horas semanales en mañanas o tardes y según disponibilidad del alumno