



HARINA DE MICROALGA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Nombre del Producto	Harina de microalga rica en luteína
Especie	<i>Muriellopsis sp.</i>
Descripción y Lugar de producción.	Harina de microalga, una potencial materia prima para la extracción de luteína ($\pm 0,5\%$) y baja humedad ($<5\%$). Producto cultivado en la Planta Piloto del Centro de Bioinnovación (CBIA), Facultad de Ciencias del Mar y Recursos Biológicos de la Universidad de Antofagasta.
Almacenamiento Distribución	Disponer en lugar ventilado, protegido de la luz a temperatura ambiente o refrigerado a 4°C .
Vida útil	30 días sin pérdida de calidad organoléptica - 6 meses con pérdida del 20%.
Destino	Alimentación animal y humana.
Intención de uso	Listo para extracción de luteína
Envasado primario	Empaque al vacío, con cubierta de aluminio plastificada de 500 gramos.
Consumidor previsto	Empresas elaboradoras de alimentos funcionales y piensos. Empresas comercializadoras de suplementos alimenticios

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO



El escalamiento de cultivo inicia en condiciones controladas de laboratorio para continuar en los sistemas de cultivo cerrado de 0,35 a 1 m³. La producción de biomasa a escala piloto se realiza en sistemas de cultivo abierto denominados "raceway", los cuales son impulsados por motorreductores que mantienen en agitación constante el cultivo. Una vez alcanzada la concentración máxima de biomasa entre 0.8 a 1 g·L⁻¹ se inicia el cultivo semicontinuo con las cosechas parciales. El volumen estimado a cosechar corresponde al 50% del volumen total de cada sistema de cultivo, cada 7 días. La concentración del cultivo se realiza por centrifugación continua, en el cual el producto a obtener es una "pulpa microalgal", caracterizada por un contenido de humedad entre 8 a 12%. El proceso de secado se realiza a un caudal de 4 L · h⁻¹, a una temperatura de entrada de 185°C y a una temperatura de salida de 80°C. Finalmente se obtiene la "harina de microalgas" caracterizada con un contenido de humedad entre 3 a 5%.



COMPOSICIÓN DE LA HARINA MICROALGAL

- 0,9 % CAROTENOIDES TOTALES
- 0,43% LUTEÍNA/ % OMEGA 3
- 32% PROTEINAS
- 11,6 % LÍPIDOS
- CAPACIDAD ANTIOXIDANTE 8974 ET/100g (ORAC)

¡ ESCRÍBENOS Y CONSULTA MAS DETALLES!



AV. UNIVERSIDAD DE ANTOFAGASTA · 02800, ANTOFAGASTA, CHILE



55-2637536 - (56)990170209 (56) 941339142



JAZMIN.BAZAES@UANTOF.CL - CLAUDIA.SEPULVEDA@UANTOF.CL

