

Macaúba

Processo de extração de óleo de polpa de macaúba por via úmida com enzimas

Foto: Vivian Chies



Processo de extração de óleo de polpa de macaúba por via úmida com enzimas

Matéria-prima

Processo

Produto final

Polpa úmida de macaúba

Extração de óleo por via aquosa com enzimas

Óleo bruto de macaúba

Processo de extração de óleo de polpa de macaúba a partir de frutos úmidos, por via aquosa, com utilização de coquetéis enzimáticos comerciais. A tecnologia consiste na extração de óleo de polpa de macaúba com uso de água e enzimas que aumentam a eficiência do processo sem comprometer a qualidade do óleo.

Aplicações

- + Setores de biocombustíveis, oleoquímica, alimentos, higiene pessoal, cosméticos e ração.
- + Empresas processadoras de oleaginosas.
- + Cooperativas agrícolas.

Vantagens

- + Processo limpo e de baixo impacto ambiental.
- + Alta eficiência de extração aliada à alta qualidade do óleo.
- + Elimina secagem dos frutos: redução de consumo de energia, tempo e mão de obra.
- + Biomassa residual com baixo teor lipídico.

Estágio ► TRL/MRL 4 - Escala laboratorial

Leve esta tecnologia para outro estágio



Pesquise conosco outros potenciais de uso



Faça desta tecnologia a base de sua empresa incubada

Responsável: SIMONE PALMA FAVARO

TC285