

ESTABILIZACIÓN DEL SALVADO DE ARROZ MEDIANTE PROCESOS TECNOLÓGICOS

Professors responsables:

Lorenzo Álvarez
Dpt. Enginyeria Agroalimentària i Biotecnologia
Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
UPC

Email: Lorenzo.alvarez@upc.edu

Phone: (+34)935 521 131

Resum:

Desarrollo: El salvado de arroz es un subproducto resultante de la obtención de arroz blanco. Debido a la presencia de enzimas naturales, el aceite contenido en el salvado sufre un proceso de degradación que lo inhabilita para su consumo en pocas horas. En el trabajo se aplicarán distintos tratamientos tecnológicos al salvado para inactivar los enzimas responsables de la degradación. Para evidenciar su eficacia se analizará el índice de acidez del aceite de salvado a lo largo de un período de 10 semanas.