

Extrusor de doble tornillo



¿Qué puede hacer?

Este equipo de la marca Thermo, modelo PROCESS 11-HTS, se caracteriza por tener un doble tornillo cogiratorio paralelo de 11 mm, con una capacidad de hasta 2,5 kg/h y velocidad de 100 a 1000 RPM. Puede trabajar hasta 200 °C y cuenta con siete zonas con regulación de temperatura. Los tornillos se ensamblan en función del grado de cizalla y trabajo que se requiere aplicar



Aplicaciones

- Ensayos a pequeña escala de materias primas y productos.
- Analizar los efectos de variables de proceso para lograr una optimización
- Desarrollar nuevos productos a pequeña escala para optimizar el escalado posterior
- Caracterizar química, física y funcional de materias primas y productos extruidos (equipamiento complementario)
- Dictar cursos de formación y capacitación teórico-prácticas



Potenciales clientes

Este equipo puede ser útil a empresas que busquen desarrollar nuevos productos y procesos industriales u optimizar los que ya fabrican. Ensayar nuevas materias primas y condiciones de procesos a pequeña escala.

Además, se ofrecen cursos de formación y capacitación con prácticas en el equipo.



Ejemplos de productos que puede desarrollarse

- Productos expandidos a base de cereales, legumbres, etc.
- Productos enriquecidos con proteínas, fibras y componentes bioactivos.
- Harinas de granos refuncionalizadas (diferente grado de cocción e hidrólisis).
- Proteínas texturizadas.

Dónde estamos

Instituto Superior de Investigación, Desarrollo y Servicios en Alimentos (Isidsa)
Planta piloto de Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la UNC,
Ismael Bordabehere s/n, Ciudad Universitaria, Córdoba.

Contactos

Teléfono: 3516222120

Mail: pdribotta@unc.edu.ar

Página Web: <https://www.icytac.conicet.unc.edu.ar/areas/ingenieria-procesamiento-alimentos/>



unc

Universidad
Nacional
de Córdoba