

Mejoramiento de los niveles de extracción de sustancias antioxidantes presentes en el bagazo de uva (*Vitis vinifera*), utilizando ondas de ultrasonido de alta intensidad.

- Investigador Principal: Gerardo González M.
- Contacto: gerardo.gonzalez@unisabana.edu.co.
- Coinvestigadores: Erlide Prieto, Ximena Usaquén.
- Grupo(s) de Investigación: Procesos Agroindustriales

Objetivo general.

Mejorar los niveles de extracción de sustancias antioxidantes presentes en el bagazo de uva (*Vitis vinifera*), utilizando ondas de ultrasonido de alta intensidad.

Resumen del Proyecto.

La industrialización de frutas origina una gran cantidad de desechos, ricos en compuestos bioactivos como los polifenoles, los cuales son normalmente utilizados como combustibles para calderas, como materia prima para procesos de compostaje, para alimentación animal o simplemente son vertidos en los botaderos, generando altos niveles de contaminación. El presente proyecto plantea una alternativa de valorización agroindustrial, la cual consiste en el desarrollo de un proceso de recuperación de sustancias antioxidantes contenidas en los desechos industriales provenientes de plantas procesadoras de frutas, más específicamente, plantas vitivinícolas, aprovechando al mismo tiempo las bondades de una tecnología novedosa como el ultrasonido, para mejorar los niveles de extracción de los mismos. De esta forma, en el presente proyecto se pretende aprovechar los residuos, subproductos o co-productos provenientes de la cadena productiva de vinos, disminuyendo el impacto ambiental generado por la descarga de dichos desechos, disminuyendo igualmente los costos de producción y obteniendo productos de alto valor en mercados internacionales.