

# REUTILIZACIÓN DEL LACTOSUERO

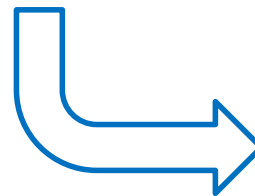


La industria láctea es una de las industrias alimentarias que más variedad de procesos productivos presenta ----- grandes volúmenes de residuos con un alto poder contaminante

EJEMPLO DESECHO es **suero lácteo**



Alto contenido composicional es una excelente matriz para la bioconversión microbiana y la producción del ácido lactobiónico



# OBJETIVOS

Conversión microbiana del lactosuero en ácido lactobiónico

Diseño de un proceso de purificación y separación del ácido lactobiónico contenido en el caldo de fermentación

Seleccionar el microorganismo y sus condiciones óptimas de crecimiento para el proceso de fermentación del lactosuero

Llevar a cabo la caracterización de membranas para averiguar cuál es la idónea

Estudiar el comportamiento de la resina tanto en disoluciones sintéticas como productos de fermentación reales, para determinar la capacidad y la viabilidad del proceso



# BENEFICIOS Y USOS

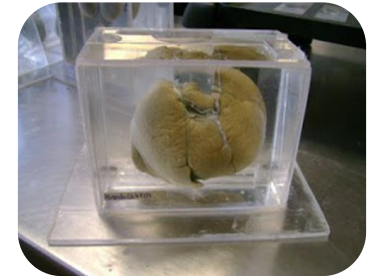


< CONTAMINACIÓN



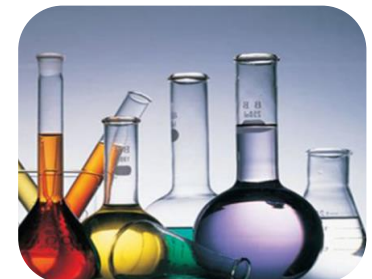
**INDUSTRIA ALIMENTARIA:** antioxidante, conservante, regulador de pH, aromatizante, gelificante

**INDUSTRIA BIOSANITARIA:** solución para la preservación de órganos de trasplante, como antibiótico, excipiente en desinfectantes



**INDUSTRIA COSMÉTICA:** hidratante, antioxidante, anti exfoliante

**INDUSTRIA QUÍMICA:** detergente biodegradable, agente quelante, adyuvante en piensos de animales, protector de los metales ante la corrosión



**María González Rivas**

E-mail: [mariagrivas90@gmail.com](mailto:mariagrivas90@gmail.com)

Skype: [mariagr90](https://www.skype.com/people/mariagr90)

LinkedIn: [Maria Gonzalez Rivas](https://www.linkedin.com/in/Maria-Gonzalez-Rivas)

**EL ORO DEL FUTURO**