



#03TA-18

Extracto natural de polifenoles a partir de cascara de nuez

Los **descartes y subproductos de la agroindustria** representan una **oportunidad para generar valor** y ofrecen una alternativa, **sustentable con el medio ambiente**, para la obtención de **compuestos naturales** con propiedades funcionales aplicables a mejorar la calidad de los alimentos, en la industria cosmética, suplementos dietarios, entre otras.

En el Instituto Tecnología de Alimentos de INTA, se ha desarrollado un proceso de extracción, para la obtención de **polifenoles** a partir de cascara de nuez.

VENTAJAS

- Aditivo natural
- Propiedades antioxidantes
- Factibilidad de escalado industrial

Esta tecnología está dirigida a empresas agroindustriales, productores, industrias de aditivos, empresas alimenticias, cosméticas.

ESTADO DE LA TECNOLOGÍA: Prototipo de proceso a escala laboratorio. Pruebas de funcionalidad del aditivo natural obtenido. La tecnología esta disponible para su licenciamiento y requiere de inversión para el escalado y comercialización.

POSICIÓN EN CUANTO A PROPIEDAD INTELECTUAL: Proceso de extracción y obtención de aditivo natural, protegible como secreto industrial.

CN Vinculación Tecnológica y Relaciones
Institucionales-INTA. Dra. Mariana Nanni
nanni.mariana@inta.gob.ar



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina