

Búsqueda de Postulante a BECA DOCTORAL / ALUMNO AVANZADO

Destinatarios: Egresados o alumnos próximos a recibirse de las carreras de Ingeniería en Alimentos, Ingeniería Química, Lic. en Química o afines

CARACTERIZACIÓN Y PROSPECTIVA TECNOLÓGICA DE COLÁGENO Y GELATINA OBTENIDOS A PARTIR DE RESIDUOS DEL PROCESAMIENTO DE PESCADO



Residuos Pesqueros
(~360 mil Ton/año)

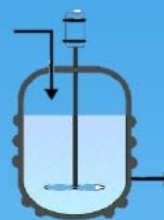


Predio de
disposición final



Harina de pescado

- Efluentes líquidos y gaseosos
- Impacto negativo en el ambiente y la salud



Hidrólisis



Colágeno y Gelatina

- Proceso ambientalmente sostenible
- Diversificación de subproductos con alto valor agregado

Proyecto enmarcado en la iniciativa Pampa Azul, que establece dentro de sus lineamientos la necesidad de incentivar el desarrollo de tecnologías para la valorización de los residuos pesqueros. Financiado por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, Proyecto B28 (Dir.: Marina Czerner)