

Extracción de la capsaicina

Expo IBERO otoño 2017

Integrantes:

- Arciniega Yáñez María José
- Carrillo Tepole José Manuel
- Fosado Ruiz Maryade
- Mar Mendoza José de Jesús

Tutor:

Oscar García Gómez



1.- Pesar los chiles habaneros a utilizar en la balanza



UNIVERSIDAD
IBEROAMERICANA

PUEBLA



2.- Eliminación de los pedúnculos de los chiles



UNIVERSIDAD
IBEROAMERICANA

PUEBLA ©



3.- Corte de los chiles en trozos para facilitar la deshidratación en el horno



UNIVERSIDAD
IBEROAMERICANA

PUEBLA

4.- Medición de la masa del chile cortado y sin pedúnculo



UNIVERSIDAD
IBEROAMERICANA

PUEBLA



5.- Colocación del chile en bandejas para su deshidratación



6.- Inicio de proceso de deshidratación en horno



UNIVERSIDAD
IBEROAMERICANA

PUEBLA



7.- Recolección de chiles secos



8.- Trituración de los chiles secos hasta formar un polvo fino



9.- Mezclar la solución acetona-chile molido, en distintas relaciones respecto a la cantidad de acetona durante de 15min



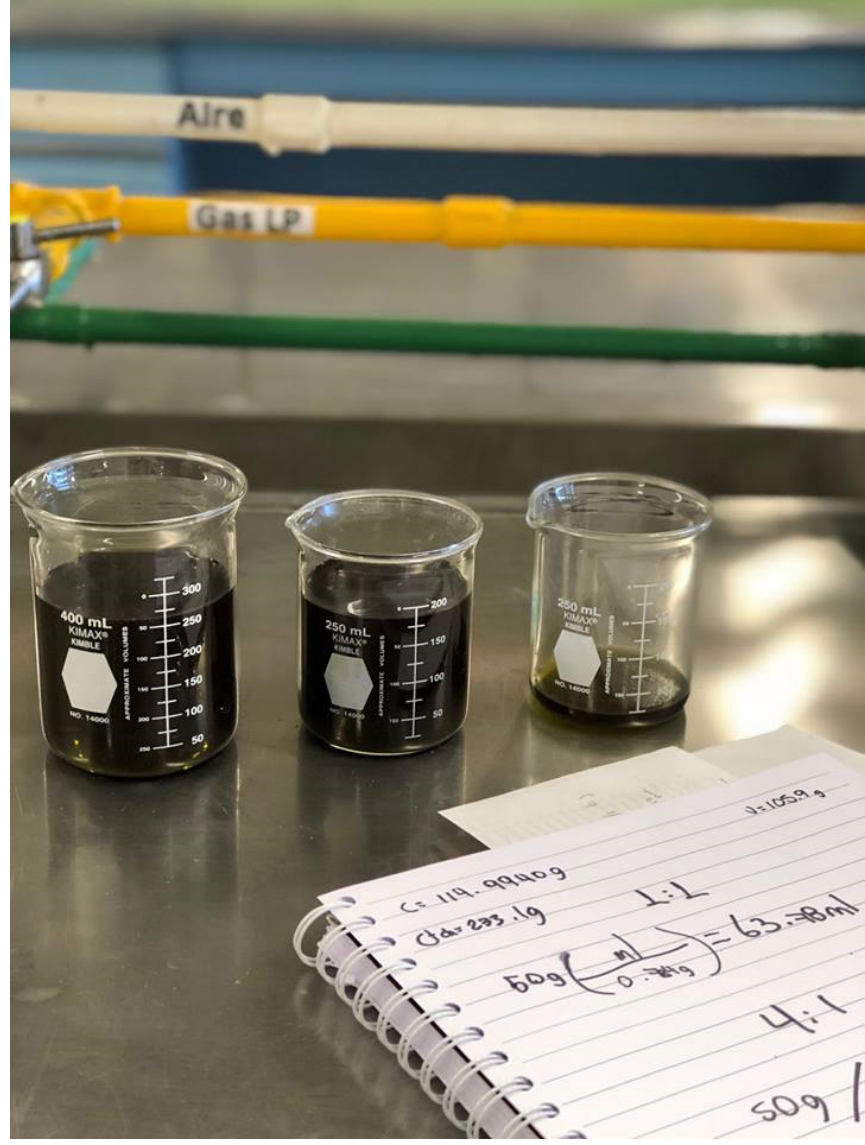
10.- Filtrado al vacío de la mezcla acetona-chile molido



UNIVERSIDAD
IBEROAMERICANA

PUEBLA

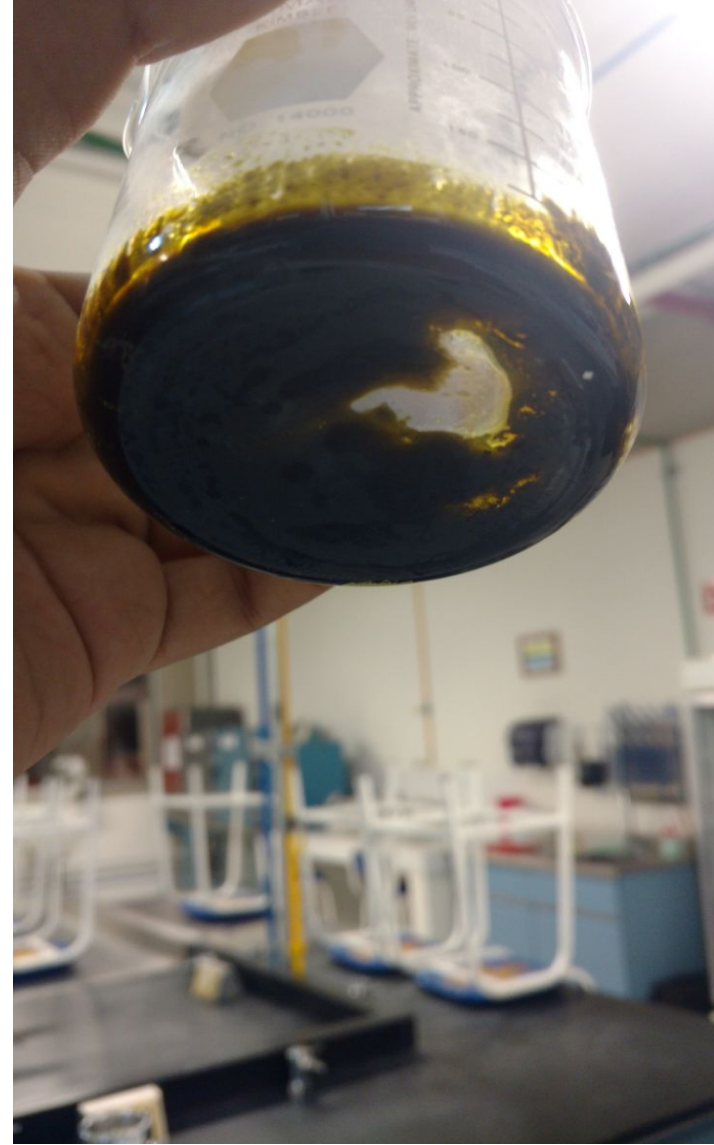
11.- Resultado de la filtración al vacío de la mezclas de chile molido-acetona



12.- Proceso de separación de la mezcla chile molido-acetona con el rotavapor a 90°C con una rotación rápida



13.- capsaicina pura obtenida de la destilación en el rotavapor



14.-Refrigerar la capsaicina a -4°C cubierto para evitar el contacto con la luz



Gracias

