



EXTRACCION DE CAPSAICINA A PARTIR DEL DESECHO DE CHILE HABANERO

Arciniega Yáñez María José
Carrillo Tepole José Manuel
Fosado Ruiz Mariáyde
Mar Mendoza José de Jesús
Profesor Oscar García Gómez

RESUMEN

Extraer capsaicina a partir de los desechos de chile habanero, para así dar un valor agregado haciendo conciencia de que todo puede ser reutilizado si se tiene la iniciativa.

INTRODUCCIÓN

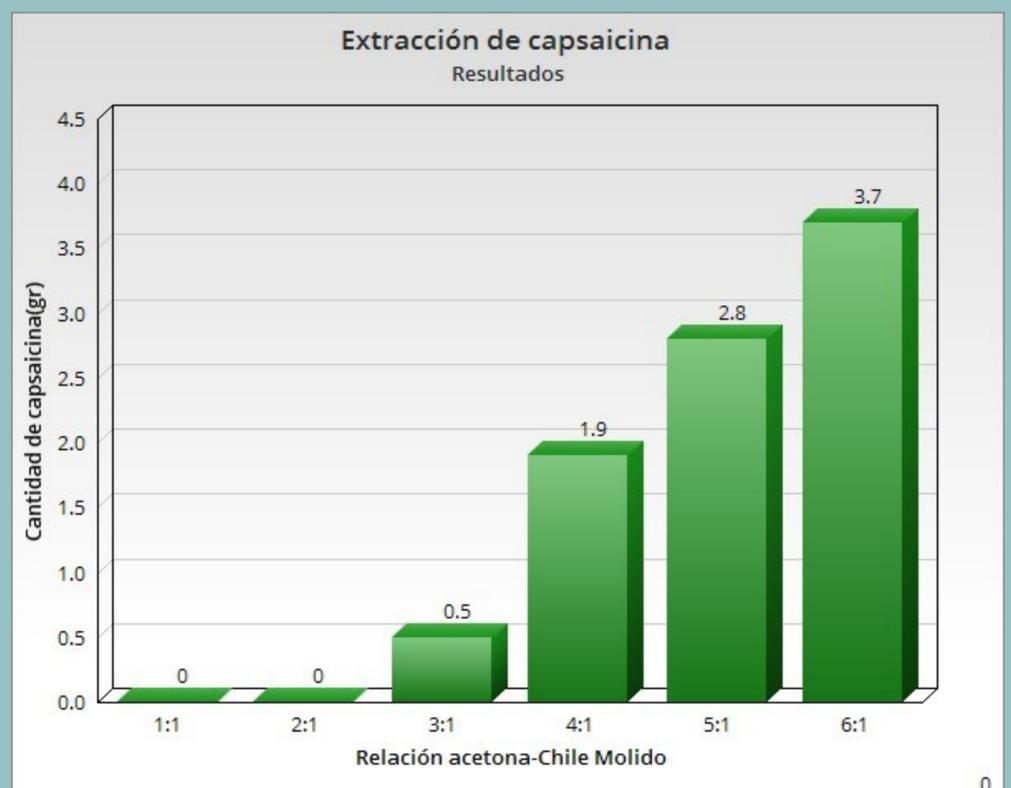
Al año se obtiene una producción de chile habanero estimada en 9,351 toneladas, de las cuales alrededor de un 40% se convierten en desechos, por el simple hecho de no ser estético para el consumidor.

JUSTIFICACIÓN

Gran cantidad de chiles son desechados sin tener un uso, mejor, en lugar de ser un desperdicio encontrar una utilidad.

METODOLOGÍA

- La eliminación del pedúnculo de los chiles habaneros
- Cortar el chile
- Iniciar el proceso de secado
- Triturar el chile
- Disolver el chile con acetona 6:1
- Filtrar al vacío
- Separar por medio de destilación la capsaicina de la acetona



CONCLUSIONES

Para hacer más fácil la extracción de la capsaicina es importante que el chile habanero este lo más seco posible por lo que es recomendable dejarlo durante dos días en el horno a una temperatura de 90°C porque en la trituration se obtiene un polvo más fino.

