

RESUMEN

El presente proyecto de investigación aplicada, está dirigido al aprovechamiento de una parte de los descartes de las industrias vitivinícolas, de acuerdo a los datos bibliográficos consultados tiene un estimable valor económico brindando una alternativa de extraer tanino natural de origen vegetal, y sirva de aplicación en las diferentes industrias.

El extracto tánico obtenido de la semilla de uva es de color café oscuro, este se caracteriza por su alto contenido en taninos condensados o catequinas también es un antioxidante que dificulta la oxidación, además de ser astringente, antiinflamatorio que benefician en la salud humana, previene la gastroenteritis, mejora la cicatrización en la piel, previenen enfermedades degenerativas entre otras aplicaciones que tiene, es en la industria farmacéutica sirve como aditivo en la producción de medicamentos, en la industria del vino y cerveza actúan como floculante o clarificante.

Para obtener el extracto tánico de la uva, se emplea el proceso de extracción sólido-líquido con etanol como solvente, tal como indica la bibliografía como uno de los mejores solventes para extracción de taninos. Las condiciones de operación que se asumió para el mismo, se inicia con el orujo procedente de la vinificación es sometido a un acondicionamiento de clasificación de las semillas de los hollejos, una vez la materia prima es clasificada se lleva a secado y respectiva molienda, posterior a la extracción por maceración dinámica con solvente hidroalcohólico, donde se trata de agotar el contenido de taninos.

Los resultados del proceso de extracción expresaron un rendimiento de 8,119 % en taninos condensados, tomando un tamaño de partícula de 0,5 mm un tiempo de extracción de 2 h, a una temperatura de extracción de 65 °C, y una relación sólido-líquido 1:5.