

**UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍA**  
**CARRERA DE INGENIERÍA QUÍMICA**

**OBTENCIÓN DE TANINO (CURTIENTE VEGETAL) DEL  
DURAMEN RESIDUAL DE LA EXPLOTACIÓN DE QUEBRACHO  
COLORADO DE ITAU, PROVINCIA GRAN CHACO, TARIJA**

**Por:**

**LAUDINO VEGA VALENCIA**

**Modalidad de graduación (Investigación Aplicada) presentado a  
consideración de la “UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL  
SARACHO”, como requisito para optar el grado académico de  
Licenciatura en Ingeniería Química.**

**Abril de 2016**

**TARIJA-BOLIVIA**

V°B°

---

Ing. Ernesto Álvarez González

**DECANO**

---

Ing. Silvana Paz Ramírez

**VIDECANO**

**APROBADA POR:**

**TRIBUNAL:**

---

Ing. Wilma Gallardo Llanos

---

Ing. Hugo Franco Sánchez

---

Ing. Miguel Ángel Vargas Coro

**ADVERTENCIA**

El tribunal calificador del presente Trabajo, no se solidariza con la forma, términos, modos y expresiones vertidas en el mismo, siendo éstas responsabilidad del autor.

## **DEDICATORIA**

A mis padres el más grande sentimiento de gratitud por la educación recibida, el sacrificio y apoyo durante mis estudios.

A mi esposa y a mi hijo por el apoyo brindado en mis estudios.

A mis hermanos por su apoyo incondicional.

### **AGRADECIMIENTO**

A todas las personas que hicieron posible la realización de este trabajo.

A todos los docentes por compartir sus conocimientos en mi formación profesional

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

ADVERTENCIA .....	i
DEDICATORIA .....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iii
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS.....	iv
ÍNDICE DE TABLA.....	ix
ÍNDICE DE FÍGURAS.....	xi
ÍNDICE DE GRAFICOS .....	xii
RESUMEN.....	xiii
1. INTRODUCCIÓN .....	1
1.1. Antecedentes .....	1
1.1.1. Diagnóstico: Identificación, selección y caracterización del Problema.....	3
1.2. OBJETIVOS .....	5
1.2.1. Objetivo General .....	5
1.2.2. Objetivo Específicos .....	5
1.3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO .....	6
1.3.1. Justificación social .....	6
1.3.2. Justificación tecnológica. ....	6
1.3.3. Justificación económica. ....	6
1.3.4. Justificación ambiental.....	6
2. MARCO TEÓRICO.....	8
2.1. Introducción .....	8

2.1. El duramen.....	8
2.1.1. Composición química del duramen.....	8
2.1.2. Fracción fibrosa.....	9
2.1.3. Minerales.....	9
2.2. Descripción del árbol quebracho colorado.....	9
2.2. Descripción del extracto tánico.....	10
2.3.1. No taninos.....	10
2.3.2. Insolubles.....	10
2.3.3. Tanino.....	11
2.3.3.1. Clasificación de taninos.....	12
2.3.3.1.1. Taninos hidrolizables o pirogálicos.....	12
2.3.3.1.2. Taninos no hidrolizables o condensados.....	13
2.4. Teoría de extracción sólido -líquido.....	15
2.4.1. Definición.....	15
2.4.2. Factores que influyen sobre la velocidad de extracción.....	15
2.4.2.1. El tamaño de la partícula.....	15
2.4.2.2. El disolvente.....	16
2.4.2.3. Temperatura.....	16
2.4.2.4. La agitación del fluido.....	17
2.4.3. Métodos de operación y equipos.....	17
2.4.3.1. Operaciones en estado no estacionario.....	17
2.4.3.2. Operación en estado estacionario (continuo).....	21
2.5. Algunos procesos de extracción de taninos.....	23

2.5.1. Procedimientos de tipo industrial.....	23
2.6. Selección del método .....	24
2.7. Descripción del proceso de extracción del tanino.....	25
2.8. Diagrama de flujo proceso industrial de obtención de curtiente vegetal .....	29
2.9. Disponibilidad de materia prima.....	30
2.10. Ley 1333 de medio ambiente .....	31
3. PARTE EXPERIMENTAL .....	33
3.1 Pasos para alcanzar el proceso de extracción.....	33
3.1.1 Recolección de la materia prima.....	33
3.1.2 Preparación de la materia prima.....	33
3.1.3 Extracción .....	33
3.1.4 Decantación.....	35
3.1.5 Concentración .....	35
3.2.1 Extractor.....	35
3.2.2 Ultra termostato de circulación “Ultraterm 200”.....	36
3.2.3 Evaporador Rotativo. ....	37
3.2.4 Materiales utilizados .....	38
3.3 Descripción de equipos y materiales utilizados en la parte de análisis.....	38
3.3.1 Humidímetro .....	38
3.3.2 Estufa.....	39
3.3.3. Balanza.....	39
3.3.4 pH-Metro.....	40
3.3.5 Materiales de laboratorio: .....	41

3.3.6	Reactivos utilizados .....	41
3.4	Diseño experimental.....	41
3.4.1	Diseño factorial a dos niveles .....	42
3.5	Análisis del duramen y del tanino.....	46
3.5.1	Identificación del tipo de tanino presente en el duramen del quebracho colorado .....	46
3.5.2	Determinación de humedad, en el duramen del quebracho colorado utilizado en el proceso de extracción .....	46
3.5.3	Medición del pH.....	48
3.5.4	Determinación del extracto (tanino +no-tanino) seco en la solución obtenid.....	49
3.5.5	Determinación de las sustancias tánicas en los extractos. ....	52
3.5.6	Variación del pH y la concentración durante cinco días.....	59
3.5.7	Análisis del extracto concentrado .....	60
3.5.7.1	Porcentaje de humedad .....	61
3.5.7.3	Características fisicoquímicas del producto.....	63
3.6	Cálculo del diseño experimental .....	64
3.6.1	Planteamiento de hipótesis.....	64
4.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....	66
4.1	Resultados de los análisis.....	66
4.1.1	Características del extracto tánico del quebracho colorado .....	66
4.1.3	Comparación del extracto de quebracho colorado y urunday .....	67
4.1.4	Representación gráfica de la descomposición del extracto tánico del quebracho colorado. ....	67

4.2	Resultados del diseño factorial: .....	69
5.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	78
5.1	Conclusiones .....	78
5.2	Recomendaciones.....	79
	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	80
	ANEXOS	

## ÍNDICE DE TABLA

Tabla I-2 Mercados proveedores de curtientes vegetales a Bolivia.....	3
Tabla I-3 Demanda por año de curtientes vegetal en Tarija .....	4
Tabla II-1 Composición Química del duramen del Quebracho colorado .....	8
Tabla II-2 Maderas fuentes de taninos .....	10
Tabla II-3 Ventajas y desventajas de los equipos de lixiviación .....	22
Tabla II- 4 Selección del método de lixiviación .....	23
Tabla II-5 Cantidad de árboles talados en Itau por año .....	28
Tabla III-3 Análisis de varianza (ANOVA).....	40
Tabla III-4 Factores.....	41
Tabla III-5 Valores de humedad del duramen.....	42
Tabla III-6 Cantidad de solución (extracto diluido).....	42
Tabla III-7 Valores de pH de todos los tratamientos .....	43
Tabla III-8 Valores para obtener la cantidad de extracto seco en 5 ml de solución ...	45
Tabla III-9 Valores para obtener la cantidad de extracto líquido en 5 ml de solución .....	45
Tabla III-10 Determinación del porcentaje de extracto en la solución obtenida .....	47
Tabla III-11 Datos para la obtención del precipitado (Tanato de plomo).....	49
Tabla III-12 Datos para la obtención del precipitado (tanato de plomo) .....	50
Tabla III-14 Cantidad de sustancias tánicas.....	51
Tabla III-15 Porcentaje de sustancias tánicas presente en los extractos secos. ....	52
Tabla III-16 Determinación del extracto.....	53
Tabla III-17 Determinación de las sustancias tánicas. ....	54

Tabla III-18 Determinación del porcentaje de sustancias tánicas .....	54
Tabla III-19 Variación del pH y la concentración .....	54
Tabla III-20 Datos y resultados obtenidos del ensayo .....	55
Tabla III-21 Determinación de sustancias tánicas en el extracto .....	56
Tabla III-22 Determinación del porcentaje de sustancias tánicas en el extracto .....	56
Tabla III- 23 Porcentaje de sustancias no tánicas en el extracto seco.....	57
Tabla III-24 Determinación de sustancia tánica y no tánica presente en el producto.	57
Tabla III-25 Factores.....	58
Tabla III-26 Matriz del diseño factorial .....	59
Tabla IV- 1 Características principales del tanino obtenido .....	60
Tabla IV-15 Costo Total .....	71
Tabla IV-2 Características fisicoquímicas .....	60
Tabla IV-3 Comparación de los extractos.....	61
Tabla IV-4 Datos exp de (T, t, R sol/liq) con variación de pH y % de taninos .....	63
Tabla IV-5 Datos para el cálculo del análisis de varianza .....	64
Tabla IV-7 Análisis de varianza (anva) para el proceso de extracción de tanino. ....	66
Tabla IV-8 Condiciones de operación apropiados .....	67
Tabla IV-9 Costos de materia prima .....	68
Tabla IV-10 Costos de equipos .....	69
Tabla IV-11 Gastos en materiales .....	69
Tabla IV-12 Consumo eléctrico en equipos utilizados .....	70
Tabla IV-13 Costos energéticos .....	71
Tabla IV-14 Gasto en material de escritorio .....	71

**ÍNDICE DE FIGURAS**

Fig. II-1 Catequina del Quebracho colorado.....	13
Fig. II-2 Catequina del Quebracho colorado.....	13
Fig.II-3 Contacto múltiple a contracorriente, sistema Shanks .....	18
Figura II-4 Diagrama de flujo Obtención de taninos .....	24
Fig. II-5 Vista satelital de Itau .....	28

**ÍNDICE DE GRAFICOS**

Grafico I-1 Exportaciones de Cuero y Manufacturas .....	2
Gráfico IV- 1 Variación de la concentración durante cinco días .....	61
Gráfico IV- 2 Variación del pH durante cinco días .....	62