

Proyecto: PLANTA DESODORIZADORA DE ACEITES VEGETALES. BUYATTI S.A.I.C.A.

Autores: Giménez, Fernando O.

Clasificación: Alimentos grasos - aceites alimenticios.

Resumen

Convencionalmente la refinación de los aceites comestibles consiste en la eliminación de las sustancias perjudiciales que se encuentran disueltas o en suspensión en dicho aceite y que no pueden separarse en forma mecánica.

Atendiendo esta premisa, el proceso originario a que es sometido un aceite bruto consta de las siguientes etapas:

- a) Separación de los mucílagos por filtración
- b) Neutralización de los ácidos grasos libres con álcalis
- c) Decoloración
- d) Desodorización

Se designa con el nombre de Desodorización a la operación de refinación que tiene por objeto eliminar la materia volátil por arrastre, dejando el aceite totalmente insípido o, a lo sumo, con un ligero sabor almendrado, que procede de pequeñas porciones de sustancias volátiles no separadas en el transcurso de la refinación. Antes de ser sometidos, al tratamiento de desodorización, los aceites deben reunir las indispensables condiciones de limpieza.

Buyatti SAICA se haya ubicada en la ciudad de Reconquista, provincia de Santa Fé, y aunque la planta se encuentra en funcionamiento en ese lugar desde hace 30 años, se hará un análisis general de los factores intervinientes en la ubicación de una planta industrial genérica. Para esto se intentara hacer un estudio lo suficientemente amplio y exhaustivo de los distintos factores, zonales y urbanos, que afectan el normal desarrollo de las actividades realizadas en la empresa.

Palabras claves: desodorizado de aceite, ubicación, Buyatti SAICA, Reconquista.