

**Proyecto:** EXTRUSION DE ALIMENTOS.

**Autores:** Serra, Felipe.

**Clasificación:** Harinas, concentrados, aislados y derivados proteicos.

### **Resumen**

El objetivo es diseñar una planta de extrusión de alimentos y hacer un análisis del mercado en vista a la producción de Proteína Vegetal Texturizada (P.V.T.) o análogo cárnico, de una calidad tal que permita su uso como “extenders” en productos cárnicos.

El diseño de la planta se hará también en función de poder obtener otros productos extrusados, haciendo cambios en la formulación y pequeños cambios en los procesos.

Según el artículo 1412 del Código Alimentario Argentino define los texturizados proteicos de origen vegetal, como los productos obtenidos mediante técnicas apropiadas a partir de harinas, sémolas, concentrados o aislados proteínicos vegetales, con o sin agregados.

Las características de este proceso lo hacen de fácil adaptación a la producción de otros productos, como por ejemplo: snack, cereales para desayuno, alimentos infantiles, polvos instantáneos para beber, proteína texturizada, análogos cárnicos, alimentos para animales domésticos y alimento para peces.

Mientras más proteína vegetal se mezcla con las proteínas de origen animal (clasificadas como “extenders”), los análogos de productos cárnicos y lácteos ganaran más adeptos en el mercado durante la próxima década.

El centro de colocación de PVT estaría ubicado en la provincia de Buenos Aires, principalmente en los alrededores del Gran Buenos Aires.

**Palabras claves:** extrusión de alimentos, PVT, fácil adaptación. Buenos Aires.

**Diagrama de flujo del proceso**

