Evaluación de las principales variables operativas del proceso de producción de cristales de azúcar, a partir del fruto del mango-Magnifera indica-.

(PINV15-1030)

Institución Proponente: FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS - UNA

Sitio web: www.qui.una.py

Objetivo General del Proyecto
Contribuir al aprovechamiento del fruto del mango, para la generación de productos de industrialización de mayor valor agregado.

Resultados Esperados

1. Características fisicas y químicas definidas de la pulpa del fruto maduro del mango proveniente de tres localidades del Paraguay.

2. Parámetros operacionales definidos para la obtención de cristales de azúcar a partir del fruto del mango.

3. Azúcar obtenido y caracterizado en cuanto a sus características fisicoquímicas relevantes. Análisis sensorial realizado.

4. Procedimiento elaborado a escala laboratorio para la obtención de cristales de azúcar de mango.

5. Evaluar la factibilidad de transferencia a escala piloto o industrial del proceso y su adaptabilidad a las instalaciones existentes.

Monto Financiado por Conacyt (G)	Monto Contrapartida (G)	Monto Total (G)	Monto Transferido (G)	Rendicion Presenta (Monto Conacyt) (G)
90.000.000	74.960.000	164.960.000	90.000.000	90.000.000

Estado del Proyecto: Finalizado

Modalidad : Proyectos de Investigación de Iniciación de investigadores

Tipo de Organización: Pública

Objetivos Socioeconómicos

Nabs: 6.5|6.5. MANUFACTURE OF FOOD PRODUCTS |Reciclaje de residuos (metálicos y no metálicos)

UNESCO: 330914. ELABORACION DE ALIMENTOS

OCDE: 2.3|2.3. OTRAS INGENIERÍAS (TALES COMO INGENIERÍA QUÍMICA, AERONÁUTICA Y AEROSPACIAL, MECÁNICA, METALÚRGICA, DE LOS MATERIALES Y SUS CORRESPONDIENTES SUBDIVISIONES ESPECIALIZADAS; PRODUCTOS FORESTALES; CIENCIAS APLICADAS, COMO

GEODESIA, QUÍMICA INDUSTRIAL, ETC.; CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS; TECNOLOGÍAS ESPECIALIZADAS O ÁREAS INTERDISCIPLINARES, POR EJEMPLO, ANÁLISIS DE SISTEMAS, METALURGIA, MINER|Ingeniería Mecánica

ISIC: 1030. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS, LEGUMBRES Y HORTALIZAS

Contratos/ Adendas

#	Descripción	Firma	Inicio	Fin ejecución	Fin vigencia
1	Contrato IB Pública N° 086/2017	10/01/2018	13/01/2018	28/11/2018	26/02/2019
2	Adenda N° 01/2018	05/11/2018	13/01/2018	28/05/2019	26/08/2019
3	Adenda N° 2	18/08/2019	14/01/2017	21/12/2019	20/03/2020
4	Adenda N° 3	27/02/2020	14/01/2018	30/05/2020	28/08/2020
5	Adenda N° 4	21/06/2020	14/01/2018	29/09/2020	28/12/2020
6	Adenda N° 5	27/11/2020	15/01/2018	30/11/2020	28/02/2021

Miembros de equipo

#	Nombres	Rol	Resumen de Formacion
1	Shirley Johanna Magalí Duarte Chávez	Director del proyecto	Ingeniera Química, Máster en Ciencias, Candidato a Doctor
2	Jorge Lin Yang	Investigadores en formación	Ingeniero Químico
3	Omayra Beatriz Ferreiro Balbuena	Investigadores Asociados (nacionales o extranjeros)	Ingeniera Química, Máster en Ciencias, Candidato a Doctor en Ciencias
4	MARIA EDELIRA VELAZQUEZ FIGUEREDO	Investigadores Asociados (nacionales o extranjeros)	Ingeniera Química, Máster en Ciencias
5	Fátima Inés Díaz Cáceres	Investigadores en formación	Ingeniera en Alimentos
6	Shirley Johanna Magalí Duarte Chávez	Investigador tutor	Ingeniera Química, Máster en Ciencias con énfasis en Biomateriales, Candidato a Doctor en Ciencias.

#	Nombres	Rol	Resumen de Formacion
7	Rossana Recalde	Investigadores en formación	Alumna de la carrera de Ingeniería en Alimento
8	Karen Liu Huang Liu Huang	Investigadores en formación	Alumna de la carrera de Ingeniería en Alimentos
9	María Laura Correa Quevedo	Investigadores en formación	Ingeniera Química, Máster en Ciencias