

# EXHIBICIÓN DE INNOVACIÓN Y PATENTES LATINOAMERICANAS

## NOMBRE DE LA TECNOLOGÍA:

Nueva biorrefinería para aprovechamiento del lactosuero de quesería para producción de concentrados proteicos, levaduras probióticas y bioetanol

## SECTOR:

Agroindustria – Producción animal – Alimentación humana - Bioetanol

## TRL:

4

## PROPIEDAD INTELECTUAL:

UNLP-CONICET-UNICAMP

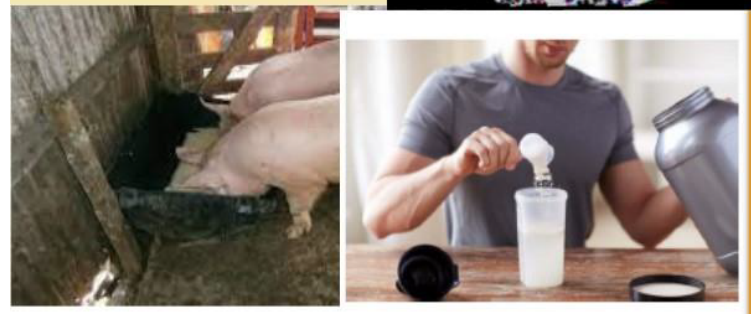
## RESUMEN:

Valorización del lactosuero a partir de una biorrefinería dual de obtención de biomasa probiótica y bioetanol a partir del permeado de lactosuero. Esto permite a su vez recuperar la proteína del lactosuero como subproducto alimenticio/suplemento.



## BENEFICIOS:

Se transforma un residuo contaminante en tres subproductos de valor agregado. Las levaduras probióticas tienen aplicación en alimentación humana y producción animal mejorando rindes tendiendo al remplazo de los antibióticos como promotores de crecimiento. Tecnología verde.



## MERCADO:

Aislados proteicos: suplementos dietarios para deportistas/ingredientes ind. alimentaria  
Levaduras probióticas: alimentación humana. Producción porcina y aviar  
Bioetanol: mejora eficiencia energética del proceso en la planta productiva

## PAÍS E INFORMACIÓN DE CONTACTO:

ARGENTINA/ Rumbo Martin/rumbo.martin@gmail.com