

**Proyecto:** EDULCORANTE NATURAL Y EN POLVO OBTENIDO A PARTIR DE STEVIA.

**Autores:** Bof, Julieta – Munitz, Martín

**Clasificación:** Vegetales y productos derivados.

Durante estos últimos años ha ido aumentando el número de personas que han tenido que controlar la ingesta de azúcares por problemas de salud o bien para el control de peso. En respuesta a estas necesidades surge el mercado de los edulcorantes no calóricos tanto naturales como sintéticos que se utilizan en reemplazo de los azúcares en la formulación de alimentos, golosinas y bebidas. Por esta razón, este proyecto se basa en la adopción de un proceso para la producción de edulcorante líquido y en polvo obtenido a partir de stevia.

Esta planta, estará localizada en el Parque Industrial de la ciudad de Concordia, debido principalmente a la cercanía con los centros de producción de materia prima. La capacidad de producción será de 136 kg/día, considerando ambos tipos de edulcorante. El diseño de las instalaciones y la obra civil, permitirá ampliar la producción sin que existan modificaciones.

El proceso comienza con la recepción, pesaje, análisis y almacenamiento de la materia prima. Una vez determinadas las características del lote, se procede a la limpieza y trituración de las hojas para realizar una extracción sólido – líquido. El líquido obtenido, se clarifica y se filtra para someterlo a dos etapas de adsorción consecutivas. Se obtiene una solución rica en metanol, la cual es sometida a una evaporación y una cristalización. Los cristales obtenidos se centrifugan y se secan y sirven de base para el edulcorante líquido y en polvo. Para el primero, es necesaria una disolución, para el segundo, se realiza una mezcla del producto con maltodextrina y antiaglutinantes. Una vez obtenidos los productos esperados, se envasan y se almacenan.

En función del proceso, se realizaron los cálculos para la adopción de equipos y el relevamiento de los servicios auxiliares necesarios. Así mismo, se proyectaron las obras civiles, teniendo en cuenta la disposición de equipos, y las instalaciones eléctricas.

Respecto a la organización industrial, se decidió formar una Sociedad Anónima. Para esta decisión, se tomó en cuenta el número de empleados y futuras posibilidades de ampliación y de ingreso en nuevos mercados internacionales.

En relación con la rentabilidad, se puede decir que el proyecto es factible tanto técnica como económicamente sustentable y atrayente para los inversores.

**Palabras claves:** industrialización de stevia, edulcorante en polvo, edulcorante líquido.

