

RESUMEN

Autor [Díaz Sánchez, A.D.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título Potencial del uso de aceites vegetales microencapsulados por atomización para fórmulas nutricionales en polvo
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q04. D53 - T	EN PROCESO
	Descripción	47 p. : 12 fig., 10 cuadros, 15 ref. Incluye CD ROM
	Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)
	Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias
	Sumario	Sumarios (En, Es)
	Materia	ACEITE DE LINAZA ACEITE DE COCO ACIDOS GRASOS ACEITES VEGETALES USOS SECADO POR PULVERIZACION PROCESAMIENTO MICROENCAPSULACION POLVOS (FORMULACIONES) NUTRICION HUMANA EVALUACION PERU ACEITE DE SACHA INCHI ATOMIZACION FORMULACIONES EN POLVO
	Nº estándar	PE2018000010 B / M EUV Q04; S20

En esta revisión se tendrá en cuenta las bases teóricas de los lípidos y los diferentes ácidos grasos, sus clasificaciones, los ácidos grasos que componen distintas fuentes alimenticias, especialmente vegetales, y los procesos de encapsulamiento de aceites que puedan ser atomizados para obtener productos deshidratados a base de aceites vegetales ricos en aceites esenciales que tengan una aplicación en potencial en la industria de bebidas nutricionales en polvo. Las

fuentes vegetales identificadas son el aceite de linaza y aceite de sachá inchi, así como otras potenciales como el aceite de coco (MCT). Finalmente, se dieron consideraciones para el acondicionamiento de las materias primas, para el proceso de atomización, para la selección de un encapsulante, concentraciones de aceites esperadas en el producto final, características de los polvos obtenidos después del proceso de atomizado y barreras para evitar la degradación en el tiempo de los aceites microencapsulados por secado por aspersión.

ABSTRACT

In this review the theoretical bases of the lipids and the different fatty acids, their classifications, the fatty acids that make up different food sources, especially vegetables, and the encapsulation processes of oils that can be atomized to obtain dehydrated products will be taken into account, all vegetable oils rich in essential oils that have an a potential application in the powder-drinks nutritional industry. The plant sources identified are linseed oil and sachá inchi oil, as well as other potentials such as coconut oil (MCT). Finally, considerations for the conditioning of the raw materials, the atomization process, the selection of an encapsulant, concentrations of oils expected in the final product, characteristics of the powders obtained after the atomization process and barriers to avoid degradation in the time of the microencapsulated oils by spray drying would be mentioned.