



HANDBOOK SOBRE EXTRACÇÃO SUPERCRÍTICA APLICADA A PRODUTOS NATURAIS

Jorge Fortin de Oliveira e Profa. Dra. Maria Ângela Meireles (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O Processo de extração supercrítica tem sido usado cada vez mais freqüentemente na obtenção de extratos oriundos de produtos naturais. Vários estudos estão sendo realizados concomitantemente em diferentes universidades brasileiras, visando obter o maior número possível de parâmetros que descrevam a extração; dessa forma pode-se fazer uma transição da extração de uma escala laboratorial para uma escala industrial. Com uma grande gama de dados sendo obtidos, é interessante agrupa-los de uma forma padronizada, como em um handbook, facilitando assim o acesso aos mesmos. Como inicio do trabalho, estão sendo compilados os dados referentes aos experimentos de extração supercrítica aplicada a produtos naturais realizados no Laboratório de Separações Físicas (LASEFI), localizado na Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp. O handbook ainda deve agrupar muitas outras informações importantes, tais como propostas de metodologias a serem aplicadas no processo genérico de extração e na caracterização do extrato obtido.

Extração supercrítica - Produtos Naturais - Handbook