

162- PIACENZA, María Micaela – SCARZELLO, María Florencia. Factibilidad de instalación de una planta elaboradora de bebidas fermentadas a base de leche de maní.

#### Resumen

El proyecto inició realizando formulaciones caseras. Luego, se llevó el desarrollo a una escala laboratorio, pensando en la posibilidad de aplicarlo en una escala industrial. Las materias primas utilizadas fueron: Maní tostado sin sal, aceite vegetal, mezcla de estabilizantes y emulsionantes Recmilk 146, azúcar mascabo e inóculo apto vegano.

Se plantearon diferentes formulaciones y luego, se llevaron a cabo ensayos y pruebas de estabilidad y reología. Se definió una formulación final en función a los resultados de cada ensayo y teniendo en consideración la aceptabilidad sensorial del producto. Estas pruebas y ensayos fueron realizados en el laboratorio de Reología de la Facultad de Ciencias de la Alimentación. Se determinó de manera experimental un tiempo de vida útil de 6 semanas. Con esta información, se realizó un estudio para llevar a cabo el proyecto a una escala industrial.

Se realizó una evaluación financiera del proyecto, la cual determinó un período de recuperación de la inversión cercano a los 3 años y se analizó la factibilidad económica del proyecto y resultó rentable con un valor de TIR del 48% y un VAN de \$741,565.51 USD.