

151- VEZZOSI ZOTO, Gina – HERRMANN, Andreina. Producción de proteína unicelular a partir de residuos de la industria quesera.

## Resumen

Estudios realizados por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) pronostican que la población mundial aumentará en más de un tercio hacia el año 2050, como así también que la urbanización seguirá aumentando a un ritmo acelerado. Con este panorama para el 2050, el mundo necesitaría producir 1.250 millones de toneladas de carne y productos lácteos por año para satisfacer la demanda mundial de proteínas de origen animal a los niveles de consumo actuales. En este contexto, la creciente demanda de proteínas no se puede producir de manera sustentable debido a la baja eficiencia de producción de estos productos. Es por ello, que es de gran importancia proponer fuentes de proteínas alternativas a las tradicionales para poder suplir la demanda proyectada. El presente proyecto pretende dar una posible solución a las cuestiones antes mencionada, se inclina a proporcionar una fuente de proteína obtenida mediante un proceso biotecnológico. Se utilizará como materia prima un residuo lácteo, suero de leche, involucrando también tecnología y recursos humanos que se encuentran disponibles en el país.

Dentro de los objetivos se encuentra plantear y evaluar la factibilidad de adicionar una línea de producción de proteínas unicelulares (PUC) en la industria láctea LW S.R.L. ubicada en Paraná, Entre Ríos. La localización de la planta industrial donde se propone emplazar la línea de PUC dispone de los recursos antes mencionados y se encuentra en un punto estratégico para la logística de distribución dentro del país y posibles exportaciones a los países vecinos. La planta está diseñada para procesar 27000 litros de suero, de los cuales se obtienen 568 kg de un producto pulverulento con alto contenido de proteínas, aminoácidos y vitaminas, bajo en sodio. De fácil implementación en comidas por poseer glutamato natural. En base a los datos obtenidos en el estudio de mercado, se visualiza una gran variedad de posibles consumidores como lo son, personas que no consumen carne y/o que tengan una dieta deficiente en nutrientes.

Dichos productos serán comercializados en tiendas físicas y de manera online bajo el nombre de proteína nutricional.

Del análisis financiero se determinó el precio por kg del producto \$716,5 y que el proyecto es rentable, obteniendo un Valor Actual Neto (VAN) de \$42.595.387,33 y una Tasa Interna de Retorno (TIR) de 63%.