

Fermentador y proceso

Permiten el cultivo de levaduras o bacterias a altas densidades celulares (60–100 g/l). El proceso se lleva a cabo en un fermentador no convencional, el cual no utiliza agitación mecánica, ni rompedores mecánicos de espuma. Estas características permiten una mejor asepsia y hacen factible la construcción de fermentadores de gran tamaño, los cuales requieren poco mantenimiento. El proceso permite obtener un producto de fermentación concentrado, debido al uso de una nueva estrategia para el control de aire retenido en el fermentador, mientras se evita la formación de espuma usando un método hidrodinámico.

VENTAJAS



- Alta productividad
- Producto concentrado
- Bajo consumo de agua, 20-30% menos, que en procesos convencionales
- Manufactura económica

APLICACIONES

Industria Alimenticia,
Producción de levaduras,
Bacterias y sus productos.
Insecticidas, biológicos, enzimas, etc.

ESTADO DE LA TECNOLOGÍA

Lista para transferencia y comercialización