

FICHA DESCRIPCIÓN DE LA TESIS Y/O DEL TRABAJO DE GRADO							
Título:	OBTENCIÓN DE UN COLORANTE DE MARACUYÁ A PARTIR DE SU CORTEZA.						
Subtítulo:							
Autor (es)							
Apellidos Completos			Nombres Completos				
Beltrán Cruz			Richard Esteban				
Piedra Castañeda			Johan Sebastián				
Director (es) y/o Asesor (es)							
Apellidos Completos			Nombres Completos				
Tarazona Díaz			Martha Patricia				
Becerra Ospina			Nubia Liliana				
Trabajo de grado o tesis para optar al título de:							
Ingeniero químico							
Facultad	Ingenierías						
Programa	Ingeniería química						
Ciudad	Bogotá	Año:	2017	Páginas:	29		
Ilustraciones (marque con una X el tipo de ilustraciones que contiene su trabajo de grado)							
Mapas:	Retratos:	<del>Tablas: 5</del>	<del>Gráficos: 4</del>	<del>Diagramas: 1</del>	Planos:	Láminas:	Fotos:
Material Anexo (video, audio, multimedia o producción electrónica)							
Duración:		Otro:		Descripción:			
PREMIO O DISTINCIÓN (en caso de ser laureada o tener una mención especial):							
Descriptores o Palabras Clave (términos que definen los temas que identifican el contenido)							
Español			Inglés				
<i>Passiflora Edulis flavicarpa</i>			<i>Passiflora Edulis flavicarpa</i>				
Corteza			Peel				
Carotenoides			Carotenoids				
Resumen del Contenido Español e Inglés (Máximo 250 palabras)							
<p>El presente trabajo tiene como propósito el estudio de cuatro diferentes técnicas de extracción denominadas inmersión, baño termostático, osmosis y extracción soxhlet, los métodos fueron aplicados a la recuperación de <math>\beta</math>-Carotenos desde una matriz constituida por corteza de maracuyá (<i>Passiflora Edulis Flavicarpa</i>) hacia un medio constituido por una solución etanólica e identificar cual aporta mayor rendimiento de extracción, posterior a ello buscar dentro de condiciones dadas aquellas que aporten el mayor rendimiento, finalmente se caracteriza el extracto obtenido y se compara con el colorante artificial E-102, es decir la tartrazina.</p>							
<p>The present Paper has like purpose to study four different extraction techniques called immersion, thermostatic bath, osmosis and soxhlet extraction, the methods were applied to the recovery of <math>\beta</math>-Carotenes from a matrix constituted by passion fruit peel (<i>Passiflora Edulis Flavicarpa</i>) to a medium constituted by an ethanolic solution and identify which provides the highest extraction yield, After that, search under given conditions for those that provide the highest yield, finally the obtained extract is characterized and compared with artificial dye E-102, that is, tartrazine.</p>							