

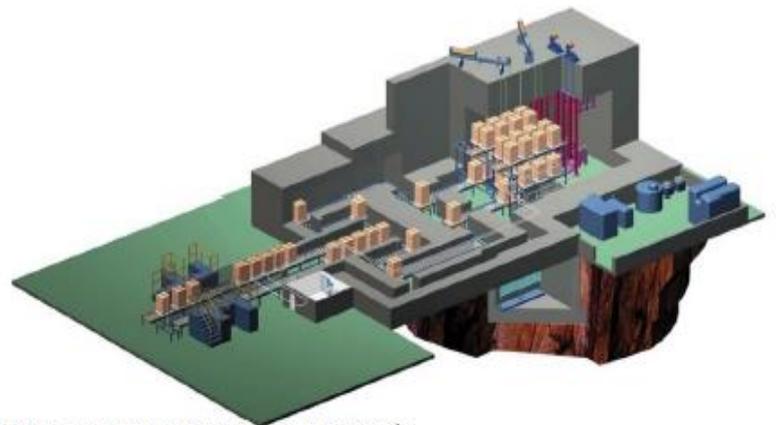
PLANTA MULTIPROPÓSITO DE IRRADIACIÓN

La Planta Multipropósito de Irradiación es una instalación donde se producirá la irradiación de alimentos de consumo humano con el objetivo de eliminar los patógenos y la carga microbiana y así contribuir a mejorar los estándares de calidad, entregando a los consumidores alimentos sanos, seguros y confiables. Ésta técnica de irradiación incrementará el valor agregado y facilitará la exportación a otros países.

Con la implementación de este componente podremos mejorar la semilla para una buena producción, así también se contribuirá al control de plagas que generan pérdidas en la agricultura, además de otras aplicaciones.

IRRADIACIÓN

La irradiación de alimentos es un método físico para su conservación, que presenta dos cualidades básicas: alarga la vida media de los productos y aumenta la cualidad higiénico-sanitaria de los mismos. Este método es comparable a otros de conservación conocidos que utilizan calor, (como la pasteurización y la



Esquema de una Planta Multiproposito de Irradiación

esterilización) o el frío (como la refrigeración, congelación y liofilización). Una característica importante de la irradiación es que, a diferencia de los otros métodos, no produce cambios en los alimentos tratados, es decir no afecta a los elementos nutrientes.

LAS APLICACIONES COMERCIALES MÁS FRECUENTES SON:

1. Desinfestación de granos
2. Esterilización de materiales biológicos y productos médicos
3. Esterilización de órganos para implantes, injertos de membranas, hidrogeles absorbentes y prótesis.
4. Esterilización de productos de uso médico: guantes, gasas, vendas, bisturís, jeringas y agujas de inyección.
5. Productos odontológicos y farmacéuticos
6. Cosméticos
7. Productos de uso veterinario
8. Modificación, mejora y producción de nuevos productos industriales
9. Preservación de bienes culturales