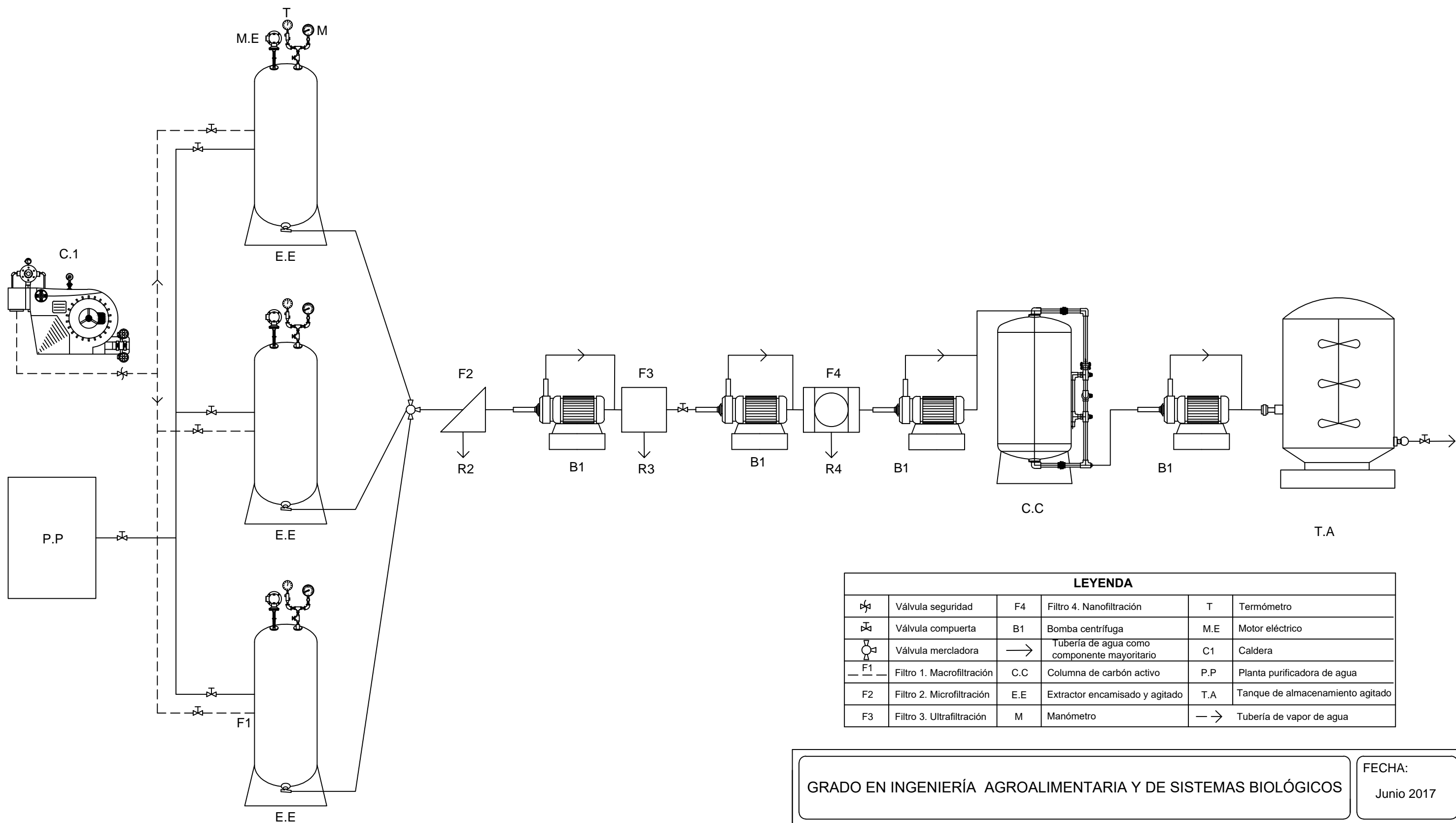


DISEÑO INDUSTRIAL DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE UN EDULCORANTE NATURAL A BASE DE STEVIA



LEYENDA					
	Válvula seguridad	F4	Filtro 4. Nanofiltración	T	Termómetro
	Válvula compuerta	B1	Bomba centrífuga	M.E	Motor eléctrico
	Válvula mercladora	→	Tubería de agua como componente mayoritario	C1	Caldera
	Filtro 1. Macrofiltración	C.C	Columna de carbón activo	P.P	Planta purificadora de agua
F2	Filtro 2. Microfiltración	E.E	Extractor encamisado y agitado	T.A	Tanque de almacenamiento agitado
F3	Filtro 3. Ultrafiltración	M	Manómetro	→	Tubería de vapor de agua

GRADO EN INGENIERÍA AGROALIMENTARIA Y DE SISTEMAS BIOLÓGICOS

FECHA:
Junio 2017

PLANO: Proceso de elaboración de un edulcorante natural a base de Stevia para Industria agroalimentaria

ESCALA:
Sin escala

TÉCNICO REDACTOR:
Mª Del Carmen García Onsurbe

PROYECTO:
Trabajo Fin de Grado

Nº PLANO:
7