

Apéndices

Apéndice A. Caracterización fisicoquímica de las corrientes principales de la obtención de aceite Sacha inchi

Para el ingreso de componentes de las corrientes en la simulación, se realizó la caracterización fisicoquímica a la semilla, cáscara, almendra y al residuo sólido de la extracción de aceite (torta) por técnicas analíticas de la Norma Técnica de Colombia (NTC) reportado por Rodríguez, (2020), tal como se reporta en la tabla 1.

Tabla 1. *Composición porcentual de la semilla, cáscara, almendra y torta*

	semilla	cáscara	almendra	torta
Grasas ^a (%)	33,40±0,6	0,40±0,1	56,70±0,4	26,50±6,0
Fibra cruda ^b (%)	17,70±2,1	76,50±1,12	3,40±0,3	5,50±0,44
Proteína ^c (%)	21,00±0,5	5,60±1,3	27,70±0,4	48,50±0,6
Ceniza ^d (%)	2,50±0,2	1,60±0,2	2,70±0,2	4,00±1,2
Humedad (%)	2,20 ±0,2	0,40±0,03	4,50±0,34	7,00±0,13
Carbohidratos ^f (%)	23,20	15,50	5,00	8,50

Nota: ^a (NTC 4969). ^b (NTC 5122). ^c (NTC 4657). ^d (NTC 4648). ^e (NTC 4888). ^f se determinaron por calculo (FAO, 1997).