

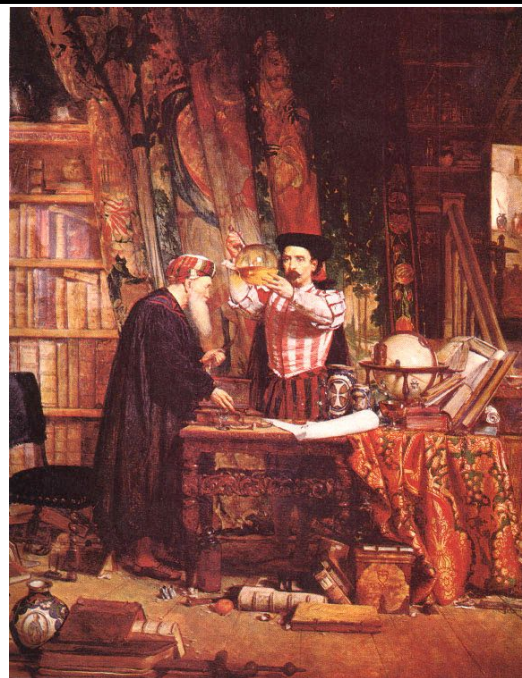


# MOLÉCULA

**Semanario de la Facultad de Químicas de la Universidad de Castilla la Mancha**  
**Nº8 Época I. 19 de Junio de 2000.** **Coordinación Decanato**

El próximo día 21 de Junio habrá Junta de Facultad en la que se trataran temas organizativos para el próximo curso 2000/2001. El orden del día es el siguiente:

1. Lectura y aprobación, si procede, del acta de la sesión anterior.
2. Informe y propuestas del Equipo Decanal.
3. Petición de mejora y ampliación de plantilla
4. Memoria para la mejora de la calidad docente.
5. Propuesta de calendario
6. Horarios y calendario de exámenes y prácticas, del Curso Académico 2000/2001.
7. Constitución de la comisión de seguimiento de planes de mejora.
8. Asuntos de trámite.
9. Ruegos y preguntas.



Sir William Fettes Douglas The Alchemist 19th cent

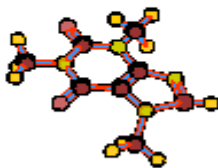
En el número de hoy incluimos un esquema de cómo están unidas la Química, Ingeniería Química y Tecnología de los Alimentos



## Dióxido de carbono para el proceso del descafeinado

### La cafeína

La 1,3,7-trimetilxantina es el alcaloide que le da el típico sabor amargo al café. Está compuesto por carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno.



### Las fases del CO<sub>2</sub>

Como disolvente en el proceso se usa el dióxido de carbono en el especial estado supercrítico.



Fuente: Scientific American.

### El procedimiento de extracción

**1** Los granos de café se ponen en remojo. Duplican así su volumen y facilitan que la cafeína se disuelva.

**2** Para extraer la cafeína de manera continuada el CO<sub>2</sub> de la parte inferior está más fresco. Se asegura así que la concentración de cafeína dentro de los granos es siempre mayor que a su alrededor y se difunde hacia afuera.

**3** Tras cinco horas en la torre se obtienen los granos descafeinados.

**4** La solución sobrante se vende para refrescos y fármacos. El CO<sub>2</sub> se recicla.

