



ACTIVITATS

TESIS

ENTREVISTES

AVENÇOS

A FONTS

CIÈNCIA DELS ALIMENTS

01/2012 - **Nou sistema per conservar líquids a temperatura ambient**

CERPTA - UAB

El Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA) de la UAB ha creat un nou sistema capaç d'esterilitzar i estabilitzar líquids mitjançant altes pressions que permet conservar-los llarg temps a temperatura ambient i reduir l'ús d'additius per conservar les seves característiques organolèptiques. La tecnologia protegeix, a més, els components bioactius dels aliments. Per comercialitzar-la, el CERPTA i la UAB han creat YPSICON, una nova spin-off de base tecnològica.

El sistema UHPH (de les sigles angleses Ultra Alta Pressió Homogeneïtzació) és aplicable a tot tipus de producte líquid i especialment apropiat per als aliments. Buenaventura Guamis, director del CERPTA i catedràtic de Tecnologia dels Aliments de la UAB, assenyala que es tracta d'un sistema "totalment nou i només comparable amb el sistema UHT (Esterilització a Ultra Alta Temperatura), però amb l'avantatge afegit que, a més d'esterilitzar, minimitza el dany tèrmic al producte i afavoreix la seva estabilització. Això permet reduir o eliminar els additius que s'afegeixen habitualment per conservar les seves característiques de gust, sabor, textura o olor".

El sistema protegeix a més els components bioactius dels aliments, com les vitamines o els àcids grassos poliinsaturats, mitjançant un procés d'encapsulació que augmenta la seva resistència davant factors que podrien alterar-los.

La nova tecnologia consisteix en una combinació d'altres pressions dinàmiques i homogeneïtzació. En el camp de les altes pressions es diferencia clarament de les altes pressions hidrostàtiques HHP (Hidrostatic High Pressure). Mentre aquestes depenen fonamentalment de la pressió i solament pasteuritzen els aliments -s'han de conservar en refrigeració- el sistema UHPH combina diferents efectes de pressió, mecànics i de temperatures, esterilitzant-los i estabilitzant-los. Això permet que es conservin a temperatura ambient entre sis i nou mesos mantenint les propietats nutricionals del producte fresc.

La comercialització dels equips amb capacitat per processar 15 i 100 litres per hora de producció s'ha iniciat ja aquest mes de gener a través de la spin-off YPSICON, en una primera fase per a pimes dels sectors alimentari, farmacèutic, químic i cosmètic. També s'han dissenyat equips de major capacitat que es preveu comercialitzar en un breu termini de temps a grans empreses. La posada en marxa de l'empresa ha requerit una inversió inicial de 100.000 euros. YPSICON ha sol·licitat ja la patent de la nova tecnologia.

Buenaventura Guamis
Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA-UAB)

Buenaventura.Guamis@uab.cat

Obtenir en PDF

AVENÇOS

La Vaca de l'Albera: una raça bovina en perill d'extinció

La Vaca de l'Albera presenta una excel·lent aptitud desbrossadora i de neteja del bosc però es troba en perill d'extinció. Investigadors de la UAB plantegen la necessitat d'establir un programa de conservació apropiat per la raça a partir dels resultats dels seus estudis estadístics d'aquesta població bovina.

[+]

AVENÇOS

Alimentació, model estètic femení i mitjans de comunicació entre els adolescents

Un programa de prevenció de trastorns alimentaris a les escoles dissenyat per investigadors de la UAB, amb una acció combinada sobre els hàbits alimentaris i la capacitat crítica, redueix l'aparició d'actituds alterades cap al menjar així com la influència dels ideals estètics corporals en una mostra mixta d'adolescents escolaritzats.

[+]

A FONTS

IX workshop sobre Mètodes Ràpids i Automatització en Microbiologia Alimentària

Del 23 al 26 de novembre de 2010, tingué lloc el IX workshop sobre Mètodes ràpids i automatització en microbiologia alimentària, a la sala d'actes de la Facultat de Veterinària. Celebrat anualment, el workshop MRAMA amplia i difon els coneixements teòrics i pràctics sobre mètodes innovadors per detectar, comptar, aïllar i caracteritzar ràpidament els microorganismes habituals als aliments i l'aigua.

[+]

A FONTS

Primer centre tecnològic d'investigació i transferència agroalimentàries d'Àfrica

La UAB i la Universitat José Eduardo dos Santos d'Angola col·laboraran en la construcció i la posada en marxa del primer centre tecnològic de recerca i transferència agroalimentàries d'Àfrica. La iniciativa pretén contribuir a rellançar la producció agrícola del país i promoure el desenvolupament sostenible de les àrees rurals angleses.

[+]

