



ACTIVITATS

TESIS

GRUPS DE RECERCA

ENTREVISTES

AVENÇOS

A FONTS

**CIÈNCIA DELS ALIMENTS****A FONTS****XII workshop "Mètodes ràpids i automatització en microbiologia alimentària"**

Del 26 al 29 de novembre de 2013 tingué lloc el XII workshop sobre Mètodes ràpids i automatització en microbiologia alimentària a la UAB. D'un contingut aplicat i de futur, amplia i difon els coneixements teòrics i pràctics sobre mètodes innovadors per detectar, comptar, aïllar i caracteritzar ràpidament els microorganismes, i els seus metabòlits, habituals en els aliments i l'aigua.

[+]

**AVENÇOS****Formatge fresc semidesnatat elaborat amb inulina**

Per evitar alguns dels problemes de la producció de formatges baixos en greix com són la pèrdua d'aroma, els sabors no esperats i la textura defectuosa, s'usen substituïts del greix, com la inulina. Un estudi demostra que l'addició d'un 5% de inulina millora les característiques sensorials i nutricionals dels formatges frescos baixos en greix.

[+]

**AVENÇOS****Paràmetres sanguinis indicadors del nivell de benestar animal en bestiar porcí**

Certs paràmetres sanguinis poden ser utilitzats com a indicadors del nivell de benestar o d'estrès dels animals. Aquesta conclusió, i la relació entre aquests indicadors, els danys a la pell de la canal i les característiques de qualitat de la carn es desprenen dels resultats d'un estudi amb la participació d'investigadors de la UAB.

[+]

**AVENÇOS****Quin és el millor pa sense gluten?**

Investigadors de la UAB han realitzat un estudi que, mitjançant una enquesta, vol determinar quin pa pot ser més adequat per a celíacs. La farina de germen de garrofi ha generat un pa amb una massa més fàcil de treballar i amb més fibra. Tot i això, els enquestats segueixen preferint el gust del pa de soia, que segueix sent car, i pot provocar al·lèrgies.

[+]

**05/2014 - El processament per altra pressió allarga la vida útil del formatge fresc comercial**

L'Alta Pressió Hidrostàtica és una tecnologia capaç d'allargar la vida útil dels aliments alhora que manté les seves característiques nutricionals i organolèptiques. El CERPTA (UAB) ha realitzat un dels primers estudis d'aplicació d'aquesta tecnologia en formatge fresc comercial i ha aconseguit gairebé triplicar la vida útil d'aquest producte. Tot i que el tractament ha fet que la textura del formatge sigui més ferm, això no ha afectat altres propietats ni a la seva preferència per part d'un panell de tastadors.

**Referències**

Evert-Arriagada, K.; Hernández-Herrero, M.M.; Guamis, B.; Trujillo, A.J. *Commercial application of high-pressure processing for increasing starter-free fresh cheese shelf-life*. *LWT - Food Science and Technology* 55(2): 498-505. 2014. <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2013.10.030>.

Els consumidors d'avui dia demanen productes saludables, mínimament processats (és a dir, que conservin les seves característiques nutritives i sensorials) i de bon gust, però que a la vegada siguin elaborats utilitzant tecnologies amigables amb el medi ambient.

L'Alta Pressió Hidrostàtica (HPP, de la seva sigla en anglès) és una tecnologia no tèrmica capaç d'estendre la vida útil dels aliments al mateix temps que manté les seves característiques nutricionals i organolèptiques. Bàsicament, consisteix a aplicar sobre l'aliment alts nivells de pressions transmèses per l'aigua. Si bé els estudis de la HPP en aliments van començar a finals del segle XIX, no va ser fins el 1990 que el primer producte tractat amb aquesta tecnologia va aparèixer al mercat japonès. Des de llavors, indústries de diversos països s'han animat a utilitzar aquesta tecnologia, tot produint productes tan variats com melmelades, iogurt, suc de fruita, tapes, guacamole, pernills, etc., aprofitant també la possibilitat d'expansió del mercat gràcies a l'augment de la vida útil dels productes pressuritzats.

Per la seva banda, el formatge fresc és una varietat no madurada, de coagulació enzimàtica o àcida, i que generalment és consumit poc després de la seva elaboració. El formatge fresc tradicional és obtingut per coagulació enzimàtica i és un mitjà ideal per al creixement bacterià, ja que en la seva fabricació no s'utilitzen ferments làctics i posseeix una elevada activitat d'aigua i un alt contingut en proteïna i greix.

Un estudi realitzat per investigadors del Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments (CERPTA), un dels primers realitzats en formatge fresc comercial (250 g) sota condicions industrials, va demostrar que en aplicar un nivell de pressió de 500 MPa (5 min a 16 °C) es va aconseguir estendre la vida útil de 7-8 dies a 19-21 dies (gairebé 3 vegades) quan aquests van ser mantinguts a 4 °C. Si bé el tractament d'alta pressió va afectar significativament les característiques sensorials de textura del formatge fent-lo més ferm, no va afectar la seva preferència per part d'un panell de tastadors.

Aquests resultats indiquen que el tractament d'alta pressió sota condicions industrials en formatges frescos permet produir un producte microbiològicament segur, de llarga vida útil i de qualitat.

**Antonio José Trujillo**  
**Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments**

[Toni.Trujillo@uab.cat](mailto:Toni.Trujillo@uab.cat)

Si tens propostes: [premsa.ciencia@uab.es](mailto:premsa.ciencia@uab.es)

E-mail per rebre el nostre butlletí

Enviar