

Agrònoms, innovació al servei de l'alimentació

El debat de Lleida Activa | Xarxa de Televisions Locals | 05/03/2013

Innovació per aconseguir aliments de més qualitat, més segurs, saludables i atractius pel consumidor. Resumits, aquests són els principals objectius del [departament de Tecnologia dels Aliments de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària](http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/) (ETSEA). Un departament que situa Lleida al mapa de l'excel·lència científica doncs és el primer de Catalunya en aquest àmbit, el segon d'Espanya i està entre els 25 primers centres universitaris de tot Europa. Però aquesta excel·lència no allunya pas els seus científics del carrer. Tecnologia dels Aliments és un dels departaments de la Universitat de Lleida que té més contacte i intercanvis amb les empreses i fins i tot amb els ciutadans, per exemple amb les associacions de veïns, on fan xerrades sovint sobre els aliments. Així mateix, productes que trobem a les prestatgeries dels supermercats han estat possibles gràcies a mesos i anys de recerca a Agrònoms, com el iogurt amb fruita, les magdalenes amb fibra o noves marques de cerveses. Aquesta nit en parlarem, de tot el que es fa dins d'aquesta cuina dels aliments del futur que és l'Escola d'Agrònoms. I ho farem acte seguit amb la Olga Martín, química i catedràtica de Tecnologia dels Aliments; amb María José Motilva, farmacèutica i professora de la mateixa àrea, i amb Vicent Sanchis, biòleg, catedràtic del departament i director de la Xarxa de Referència en Tecnologia d'Aliments de la Generalitat.