

dimarts, 01 de març de 2022

La Càtedra AgroBank premia un projecte per microencapsular compostos bioactius del bròcoli

De l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments del CSIC i l'empresa navarresa INGREDALIA

La [Càtedra AgroBank](http://www.catedragrobank.udl.cat/ca) [<http://www.catedragrobank.udl.cat/ca>] de la Universitat de Lleida (UdL) ha guardonat amb 15.000 euros un projecte per microencapsular, estabilitzar i augmentar la vida útil de compostos bioactius d'origen natural obtinguts a partir del bròcoli que produirà l'empresa [INGREDALIA](https://www.ingredalia.com/es/) [<https://www.ingredalia.com/es/>]. Això es farà combinant tecnologies pròpies patentades per la firma navarresa i l'[Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments](https://www.iata.csic.es/es) [<https://www.iata.csic.es/es>] (IATA) del CSIC perquè puguin aplicar-se posteriorment en sistemes alimentaris.



Un moment del lliurament del premi. FOTO: UdL

Aquesta és la proposta guanyadora de la [V Convocatòria d'ajuts a la transferència del coneixement en el sector agroalimentari](http://www.catedragrobank.udl.cat/ca/ajudes-a-la-investigacio) [<http://www.catedragrobank.udl.cat/ca/ajudes-a-la-investigacio>] de la Càtedra AgroBank a la qual han optat un total d'onze projectes -quatre més que en l'edició anterior- procedents d'Andalusia, Castella i Lleó, Comunitat Valenciana, Catalunya, Euskadi, La Rioja i Galícia.

La doctora en enginyeria química, Cristina Prieto López, investigadora de l'IATA del CSIC, és qui lidera el projecte "Microencapsulació d'ingredients bioactius naturals procedents de subproductes vegetals mitjançant la tècnica d'*electrospraying* [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Electrosprai>] assistit per gas pressuritzat". Aquesta nova tecnologia de microencapsulació està basada en l'atomització electrohidrodinàmica i suposa, explica Prieto, una millora de les tècniques d'encapsulació convencionals. "A més, des del punt de vista mediambiental, redueix l'empremta de carboni en requerir quatre vegades menys energia que les tècniques d'encapsulació més comuns com ara l'assecat per polvorització (*spray-drying*)".

De fet, un dels aspectes que han decantat el jurat per elegir aquest projecte ha estat el potencial d'ús de la tecnologia d'electrosprai assistit per gas pressuritzat (EAPG), que pot aplicar-se tant a la indústria alimentària, com a la farmacèutica i la cosmètica, a més de l'elevat grau de transferència dels resultats que previsiblement s'assoliran cap a l'empresa i la implicació d'aquesta en el desenvolupament del projecte, que han qualificat de molt innovador.

"Actualment, el consumidor cada cop és més conscient que una alimentació més saludable pot contribuir a la disminució del risc de patir certes patologies, millorar la salut i la qualitat de vida. La demanda d'aliments funcionals que proporcionin salut, millorin el benestar i redueixin el risc de malalties és cada vegada més gran. És per això que el desenvolupament d'aliments funcionals representa actualment una oportunitat de negoci creixent actualment", expliquen els promotors del projecte.

A l'acte de lliurament de l'ajut hi han assistit la vicerectora de Recerca i Transferència de la Universitat de Lleida, Olga Martín; el director de la Càtedra AgroBank de la UdL, Antonio Ramos, el director de Xarxa d'AgroBank, Carlos Seara; la investigadora, Cristina Prieto i el gerent d'INGREDALIA, Miguel Ángel Cubero. Per a garantir el compliment del projecte totes les parts han signat un acord de col·laboració.