

dilluns, 23 de gener de 2017

La UdL dissenyarà begudes de suc de fruita sense conservants sintètics

En el marc d'un acord de col·laboració amb la Càtedra AgroBank i Indulleida

Desenvolupar begudes a base de suc de fruita, atractives, saludables i amb garanties de seguretat per al consumidor, però lliures de conservants sintètics, mitjançant la incorporació d'olis essencials emulsionats procedents de plantes, és l'objectiu de l'acord de col·laboració entre la Universitat de Lleida (UdL), la [Càtedra AgroBank Qualitat i innovació en el sector agroalimentari de la UdL](#) [

<http://www.catedragrobank.udl.cat/ca>] i Indulleida SA, que avui s'ha signat al rectorat.

Aquesta col·laboració, finançada amb 5.000 euros per la Càtedra AgroBank, "respon a l'estratègia d'impulsar la transferència del coneixement generat a les universitats i centres de recerca cap al sector productiu, mitjançant la concessió d'ajudes que incentivin la incorporació d'idees innovadores a les empreses", afirma el director de la Càtedra, el professor de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA), Antonio J. Ramos.

El projecte, de sis mesos de durada, serà dirigit per Olga Martín Belloso, responsable del grup de recerca de la UdL Noves tecnologies per al processat d'aliments i primera investigadora espanyola membre la International Union of Food Science and Technology (IUFoST). Es preveu que en finalitzar el projecte s'hagin generat, com a mínim, dos prototips de noves begudes refrescants a base de suc de fruita microbiològicament estables gràcies a la incorporació de compostos antimicrobians naturals nanoestructurats.

La utilització de substàncies d'origen natural per allargar la vida comercial de les begudes és una alternativa a mètodes més tradicionals, com ara el tractament tèrmic, que malmet les propietats sensorials i redueix la presència de components beneficiosos per la salut, o l'ús de conservants químics de síntesi, cada cop més rebutjats pels consumidors.

Tot i que l'ús d'olis essencials per conservar begudes presenta limitacions tecnològiques com ara l'escassa solubilitat en aigua o el seu intens aroma i sabor, el grup de recerca de l'ETSEA que dirigeix Olga Martín, està treballant els darrers anys en diferents mètodes nanotecnològics que permetin incorporar els olis essencials amb un poder antimicrobià alt i característiques sensorials compatibles amb l'aliment.

A la signatura del conveni a més d'Antonio J. Ramos i Olga Martín, hi han assistit Ferran Badia (vicerector de



D'esquerra a dreta: Olga Martín, Antonio Ramos, Miguel Ángel Cubero. FOTO: UdL

[Descarregar imatge](#)

Planificació, Innovació i Empresa de la UdL), Miguel Ángel Cubero (responsable de laboratori de Recerca i Desenvolupament d'Indulleida, SA), Carme Sabri (Directora d'AgroBank), Alberto Olivares (Gerent de AgroBank).

Indulleida, fundada el 1980, és una societat dedicada a la fabricació de derivats de fruites, situada a Alguaire (Lleida). Juntament amb la seua filial Zufrija és un dels principals transformadors de fruita d'Europa amb 350 milions de quilos a l'any. L'empresa, expliquen els seus responsables, realitza constants inversions en matèria de recerca i desenvolupament i innovació, així com en la millora de les seues instal·lacions, processos i mètodes de treball.