

dijous, 31 de juliol de 2008

31 de juliol de 2008

La UdL desenvolupa una pasteuritzadora de llet que funciona amb energia solar

Beneficiarà les comunitats rurals de Nicaragua, millorant les condicions higièniques de l'elaboració de formatge

El Grup de Recerca en Energia Solar i Física d'Edificis de la Universitat de Lleida (UdL) ha dissenyat una pasteuritzadora de llet que funciona amb la llum del sol. L'aparell, que s'ha desenvolupat conjuntament amb la Universitat Nacional Agrària de Nicaragua (UNA), beneficiarà les comunitats rurals d'aquest país centreamericà, principalment en l'elaboració de formatge. I és que, fins al moment, gairebé tota la producció nicaragüenca es fa amb llet natural sense pasteuritzar.

El professor de la UdL responsable del projecte, Joan Ignasi Rosell, explica que "el nou sistema permet millorar les condicions higièniques de producció, reduint intoxicacions, i amplia el mercat potencial en temes d'exportació, ja que les normes sanitàries internacionals exigeixen la pasteurització prèvia de la llet".



Instal·lant el prototip al campus de Ciència Animal de la UNA

[+] AMPLIAR

El prototip, dissenyat a Lleida i construït a Nicaragua, ha quedat a disposició de la Facultat de Ciència Animal de la UNA, que compta amb una planta de fabricació de formatge amb producció diària. Des d'aquí, se'n farà difusió arreu del país. Per facilitar un sistema d'autoconstrucció, la UdL també penjarà a Internet els plànols i la metodologia de muntatge del dispositiu.

La pasteuritzadora consta d'un circuit primari per escalfar aigua a 85 graus centígrads, format per tres col·lectors tèrmics, un sistema de concentració solar mitjançant miralls plans i un sistema d'emmagatzematge d'aigua calenta. El circuit secundari, on s'esterilitza la llet, està format per un dipòsit de reserva, un bescanviador en serpentin i un recuperador de calor. El projecte, pressupostat en 26.000 euros, ha comptat amb un ajut econòmic del Centre de Cooperació Internacional de la UdL i s'emmarca també en el projecte de cooperació LIDER de la UNA.

“ El nou sistema permet millorar les condicions higièniques de producció, reduint intoxicacions, i amplia el mercat potencial en temes d'exportació, ja que les normes sanitàries internacionals exigeixen la pasteurització prèvia de la llet

MÉS INFORMACIÓ

[Grup de Recerca en Energia Solar i Física d'Edificis de la UdL](#)

[<http://www.ges.udl.es/htmlcas/presentacion.htm>]

 [javascript:window.print()]  [javascript:history.back()]  [#]

