

dimecres, 18 d'abril de 2018

La Càtedra AgroBank presenta a Alimentaria begudes de fruita sense conservants

Desenvolupats conjuntament amb Indulleida, sota la coordinació de la catedràtica Olga Martín

La [càtedra AgroBank Qualitat i Innovació](http://www.catedragrobank.udl.cat/ca) [<http://www.catedragrobank.udl.cat/ca>] en el sector agroalimentari de la Universitat de Lleida (UdL) presenta aquest migdia a la Fira Alimentaria de Barcelona dos prototips per desenvolupar begudes de suc de fruita sense necessitat de conservants químics, dissenyats conjuntament amb l'empresa Indulleida. El projecte, dirigit per la catedràtica de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) de la UdL Olga Martín, ha comptat amb un finançament de 5.000 euros de la càtedra AgroBank.

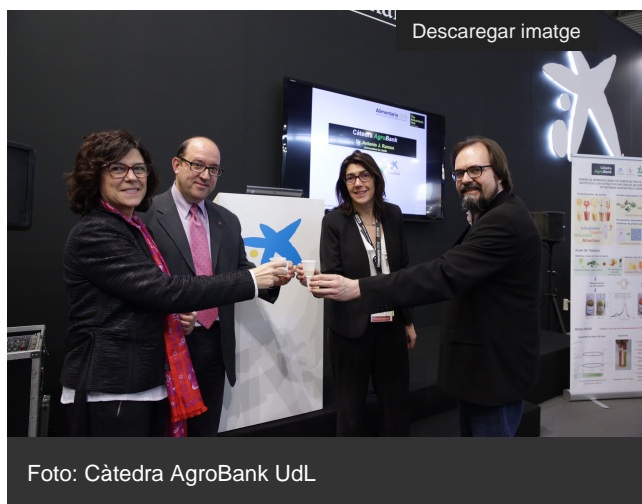


Foto: Càtedra AgroBank UdL

Martín, primera investigadora espanyola [membre de la International Union of Food Science and Technology](https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Olga-Martin-primera-espanyola-a-lAcademia-Internacional-de-Ciencia) [<https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Olga-Martin-primera-espanyola-a-lAcademia-Internacional-de-Ciencia>] (IUFoST), lidera el grup de recerca Noves tecnologies per al processat d'aliments de la UdL. Durant mesos, el seu equip ha treballat per allargar la vida de begudes a base de suc de fruita a partir d'extractes naturals, aconseguint que siguin micro-biològicament estables a través de la incorporació de compostos antimicrobians naturals en sistemes nanoestructurats. És a dir, gràcies a la nanotecnologia ha estat possible introduir els olis essencials dins de partícules més petites (nanoemulsions), de manera que la concentració a utilitzar és menor, respectant les característiques sensorials de l'aliment i obtenint un efecte antimicrobià adequat.

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.

El director de la Càtedra AgroBank i catedràtic de l'ETSEA de la UdL, Antonio Ramos, destaca que "el fet que s'hagin pogut dissenyar dos prototips per desenvolupar begudes de suc de fruita sense conservants sintètics demostra la importància d'aquest tipus d'ajudes a la transferència del coneixement". Els resultats de la col·laboració es presenten a Alimentaria, el centre de negocis internacional per a professionals del sector de l'alimentació, begudes i gastronomia, on AgroBank hi és present amb un estand propi. La directora d'AgroBank, Carme Sabrí, ha destacat "el compromís de CaixaBank amb la investigació i transferència del coneixement en el sector agroalimentari que es materialitza, en aquest cas, a través de la Càtedra de la Universitat de Lleida". També ha recordat que "per aquesta raó, cada any s'obre una convocatòria dirigida a investigadors de centres públics per a impulsar els millors projectes d'innovació en aquest sector".

Text: Premsa UdL / Comunicació Agrobank

