

La càtedra AgroBank de la UdL premia un projecte per detectar al·lèrgens

Liderat per una catedràtica de la Universitat de Saragossa busca traces d'ametlla i avellana

La [càtedra AgroBank](http://www.catedragrobank.udl.cat/ca) [<http://www.catedragrobank.udl.cat/ca>] de la Universitat de Lleida (UdL) ha premiat un projecte per a la detecció d'al·lèrgens en aliments processats, dins de la segona convocatòria d'ajudes per a la transferència del coneixement al sector agroalimentari. La iniciativa, liderada per la catedràtica de Tecnologia d'Aliments de la Universitat de Saragossa (Unizar) [Maria Dolores Pérez Cabrejas](#) [



Pérez, al centre, amb el seu grup de recerca / Foto: Unizar

<https://janovas.unizar.es/sideral/CV/maria-dolores-perez-cabrejas>], rebrà un total de 9.000 euros. En concret, Pérez treballa en un test per descobrir traces d'avellana i ametlla, dos de les fruites seques més al·lèrgenes, amb l'empresa de biotecnologia [Zeulab](http://www.zeulab.com/) [<http://www.zeulab.com/>], també de la capital aragonesa.

La Càtedra AgroBank Qualitat i Innovació en el sector agroalimentari ha rebut un total de 9 propostes des de sis comunitats autònomes: Aragó, Madrid, Comunitat Valenciana, Castella-Lleó, Múrcia i Andalusia. El jurat ha valorat "la qualitat científica i el potencial" del projecte premiat, que planteja un nou ús per a la tècnica d'[immunocromatografia](https://es.wikipedia.org/wiki/Inmunocromatograf%C3%ADa) [<https://es.wikipedia.org/wiki/Inmunocromatograf%C3%ADa>], que s'utilitza en tests com els d'embaràs o del VIH. Maria Dolores Pérez proposa el desenvolupament industrial d'un sistema que detecti de forma independent i simultània la presència d'ametlla o avellana en productes alimentaris.

La legislació europea obliga a esmentar en l'etiqueta la fruita seca si s'usa com a ingredient. Tot i això, algun producte pot contenir traces a causa d'una contaminació creuada i es permet usar un etiquetatge preventiu (*pot contenir*). "Això s'hauria de limitar als casos en què, després de prendre totes les mesures preventives possibles, no es pugui garantir el perill de contaminació", explica el director de la Càtedra AgroBank i professor de la UdL, Antonio J. Ramos. "La indústria ha d'implementar un pla de gestió d'al·lèrgens que eviti l'ús indiscriminat d'aquest tipus d'etiquetatge", afegeix.

El projecte premiat pretén "desenvolupar un test innovador i senzill que podrà ser utilitzat *in situ* per la indústria agroalimentària per a l'autocontrol de matèries primeres, superfícies i producte final, permetent així una presa de decisions immediata", destaca Ramos. Maria Dolores Pérez treballa en el desenvolupament i validació de tècniques immunoquímiques per ser aplicades en el control de qualitat dels aliments. És coautora de 7 patents, 6 d'elles transferides a l'empresa Zeulab. Entre els guardons que ha rebut, destaquen l'Enrique Coris Gruart (2010) i el Premio Ordesa a la recerca de la Societat Espanyola de Gastroenterologia, Hepatologia i Nutrició **P e d i à t r i c a** (1 9 9 9) .

La Càtedra AgroBank de la UdL, creada al 2016, té entre els seus objectius fonamentals el reconeixement de la recerca d'excel·lència que s'està desenvolupant en l'àmbit agroalimentari, promoure la transferència de coneixement científic i tècnic entre investigadors, professionals del sector i clients de l'entitat financera,

impulsant la qualitat i innovació. Els ajuts de transferència estan dirigits a grups de recerca d'universitats i centres de recerca públics i privats espanyols, que han de treballar conjuntament amb una empresa espanyola del sector agroalimentari, per al desenvolupament d'un projecte d'innovació de caràcter limitat. AgroBank, la línia de negoci de CaixaBank especialitzada en els sectors agrari i agroalimentari, finança aquesta Càtedra de la UdL.

Notícies relacionades



dimecres, 25 d'octubre de 2017

Suport a desenvolupar pastes alimentàries enriquides amb Ibarro [<https://www.u>

Primer ajut concedit per la càtedra AgroBank per a la transferència del coneixement al sector agroalimentari