

divendres, 08 de març de 2024

Polsos elèctrics d'alt voltatge per inactivar paràsits del peix

La Càtedra AgroBank de la UdL premia un projecte d'UNIZAR amb 15.000 euros

La Càtedra AgroBank per a la transferència del coneixement al sector agroalimentari [<http://www.catedragrobank.udl.cat/ca>] de la Universitat de Lleida (UdL) ha premiat amb 15.000 euros un projecte per eliminar paràsits zoonòtics del peix com l'*Anisakis* [



https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/anisakis.htm] utilitzant Polsos Elèctrics d'Alt Voltatge (PEAV [<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19476337.2012.693542>]). La iniciativa liderada per la Universitat de Saragossa (UNIZAR) i l'Institut Agroalimentari d'Aragó (IA2 [<https://ia2.unizar.es/>]), amb la col·laboració de l'empresa Scandisk Seafood, treballa amb el processament de filets sencers de lluç. El guardó s'emmarca en la [7a convocatòria d'ajuts per a la transferència del coneixement al 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.

Els PEAV són un mètode físic que consisteix en l'aplicació intermitent de camps elèctrics d'alta intensitat i curta durada a aliments col·locats entre dos elèctrodes. Aquesta tecnologia permet la inactivació de cèl·lules vegetatives de bacteris, llevats i floridures mitjançant un fenomen anomenat [electroporació](https://ca.wikipedia.org/wiki/Electroporaci%C3%B3) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Electroporaci%C3%B3>]. Inactiva els microorganismes a temperatures inferiors a les utilitzades en el processament tèrmic, la qual cosa prolonga el temps de conservació de l'aliment sense perjudicar les seues propietats sensorials i nutritives.

El [projecte](https://ia2.unizar.es/noticia/el-proyecto-parafree-coordinado-por-ignacio-alvarez-y-guillermo-cebrian-recibe-premi) [PARAFree](https://ia2.unizar.es/noticia/el-proyecto-parafree-coordinado-por-ignacio-alvarez-y-guillermo-cebrian-recibe-premi) [<https://ia2.unizar.es/noticia/el-proyecto-parafree-coordinado-por-ignacio-alvarez-y-guillermo-cebrian-recibe-premi>] del Grup de Noves Tecnologies de Processament dels Aliments d'UNIZAR, liderat pel catedràtic Ignacio Álvarez Lanzasote, ha demostrat que els tractaments amb aquests polsos inactiven el 100% de larves L3 d'*Anisakis* en solució salina i en múscul de peix a escala de laboratori i de planta pilot, amb peces de lluç de fins a 10 centímetres. Ara volen implementar el procés a nivell industrial en flux continu, és a dir, no peça a peça sinó a raó de fins a 500 quilos de peix per hora. L'objectiu és mantenir les característiques sensorials del producte garantint-ne la completa seguretat alimentària.

La Càtedra AgroBank de la UdL ha rebut enguany 11 candidatures per a aquest ajut, 4 més que al 2023. Procedien d'universitats i centres de recerca d'Andalusia (4), Aragó (3), Catalunya (1), Comunitat de Madrid (1), Comunitat Valenciana (1) i Castella i Lleó (1).

A l'acte de lliurament del premi han assistit la vicerectora de Transferència del Coneixement de la UdL, Olga Martín; la vicerectora de Transferència i Innovació Tecnològica d'UNIZAR, Gloria Cuenca; el director de la Càtedra AgroBank de la Universitat de Lleida, Antonio J. Ramos; el director de Xarxa d'AgroBank, Carlos Seara; l'investigador premiat, Ignacio Álvarez; i la responsable de Qualitat i R+D de l'empresa Scanfisk Seafood, Natalia Escursell.