

20 de maig de 2013

[Translate](http://www.translateth.is/) [<http://www.translateth.is/>]

Premiat un projecte de la UdL i l'IRTA per conservar la fruita de IV gamma

■ VALORTEC atorga 10.000 euros per ajudar a la comercialització d'aquesta patent

El grup de recerca mixt de Postcollita de la Universitat de Lleida (UdL) i l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA) rebrà 10.000 euros de la Generalitat per facilitar la introducció al mercat internacional d'un nou microorganisme (soca CPA-7 de *Pseudomonas graminis*) que ajuda a conservar la fruita de IV gamma, és a dir, el producte fresc trossejat i envasat pel seu consum. És el primer premi del [concurs VALORTEC](http://www.acc10.cat/ACC10/cat/empresa-ACC10/activitats/altres/valortec/edicio2/) [<http://www.acc10.cat/ACC10/cat/empresa-ACC10/activitats/altres/valortec/edicio2/>], en la categoria de Pla de Comercialització d'una patent. El tret més diferencial d'aquesta tecnologia respecte dels mètodes actuals és que pot frenar el creixement de certs patògens si es produeix un trencament de la cadena de fred, ja sigui durant l'emmagatzematge i el transport o en el punt de venda, ja que actua en un rang més ampli de temperatura (5 - 20°C) que la refrigeració (1 - 5°C).

La tecnologia presenta una sèrie d'avantatges respecte als mètodes emprats actualment; no altera la qualitat del producte, el seu efecte es manté al llarg de tota la seua vida comercial i la seua aplicació és compatible amb la tecnologia actual de processat de fruita tallada

El projecte, sota la denominació *Nou microorganisme amb activitat bioconservant per a fruita de IV gamma*, l'ha desenvolupat el grup dirigit per la professora de l'ETSEA Inmaculada Viñas. El seu ús en la indústria de processat millora la seguretat microbiològica d'aquests productes ja que inhibeix el creixement de determinats patògens de transmissió alimentària, com *Salmonella spp.*, *E.coli* O157:H7 o *Listeria monocytogenes*. La tecnologia presenta una sèrie d'avantatges respecte als mètodes estàndards emprats actualment, com són l'ús de mètodes químics i l'aplicació de bones pràctiques de fabricació i d'higiene. Entre d'altres, no

altera la qualitat del producte, el seu efecte es manté al llarg de tota la seua vida comercial i la seua aplicació és compatible amb la tecnologia actual de processat de fruita tallada.

El concurs VALORTEC -una de les iniciatives que duen a terme les Unitats de Valorització d'ACC10- està dirigit als grups de recerca universitaris o centres de recerca catalans. En la present edició, es van presentar 102 candidats d'arreu de Catalunya, dels quals es van seleccionar 10 projectes finalistes en cada categoria: Pla de comercialització d'una patent i Pla de Negoci d'una Empresa de Base Tecnològica (EBT), per passar a la segona ronda. Destacar que, a més a més del projecte guanyador sobre fruita de IV gamma, la Universitat de Lleida ha comptat amb un altre projecte finalista en la categoria d'EBT, presentat pel [Centre NUTREN](http://www.acc10.cat/ACC10/cat/innovacio-tecnologica/tecnio/centres/NUTREN.jsp) [<http://www.acc10.cat/ACC10/cat/innovacio-tecnologica/tecnio/centres/NUTREN.jsp>], membre de TECNIO.

A més a més de l'assessorament proporcionat durant el concurs, la [Unitat de Valorització de la UdL](http://www.trampoli.udl.cat/trampoli/que_es) [http://www.trampoli.udl.cat/trampoli/que_es] (Trampolí Tecnològic) ha estat gestionant la tecnologia des de la seua protecció, cercant tant els recursos necessaris per la seua validació com els socis idonis perquè es faci efectiva l'explotació comercial d'aquesta innovadora tecnologia.



/export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/c

[+] AMPLIAR

El grup de Postcollita ha patentat un microorganisme amb activitat bioconservant /

Foto: UdL

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