

La UdL, segunda del mundo en investigación sobre tecnología de alimentos

Según un informe de Thomson Reuters basado en las publicaciones de Web of Science

La Universitat de Lleida (UdL) és la segona institució científica més influent del món pel que fa a ciència i tecnologia dels aliments, segons l'estudi elaborat per la companyia [Thomson Reuters](http://thomsonreuters.com/en.html) [<http://thomsonreuters.com/en.html>] sobre l'estat de la innovació al 2015. Aquesta empresa, propietària de la prestigiosa [Web of Science](http://wokinfo.com/) [<http://wokinfo.com/>], un servei en línia d'informació científica amb 36 milions de registres de més de 230 disciplines, situa la UdL només per sota de la University of British Columbia, al Canadà.

L'informe *The future is open. 2015 State of Innovation* que s'acaba de publicar destaca que els investigadors i investigadores de la UdL han publicat 565 articles sobre ciència i tecnologia dels aliments entre 2004 i 2014. L'impacte de les cites, és a dir quantes vegades es fa referència a les publicacions respecte a la mitjana d'aquesta àrea, és de 1.81. En el cas de la University of British Columbia, es comptabilitzen 400 articles, amb un impacte de les cites dels seus investigadors de 1.99. En tercer lloc, trobem la Universitat estatal de Dakota del Sud, als Estats Units, amb 317 articles i un impacte de 1.79.

En el cas de la Universitat de Lleida, la majoria de les publicacions d'aquest àmbit són resultat del treball dels experts de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA), bàsicament del [departament de Tecnologia d'Aliments](http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/cat/localitzacio/) [

<http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/cat/localitzacio/>], tot i que també n'hi ha alguns de membres de la Facultat de Medicina. Són recerques al voltant d'àmbits com la tecnologia d'aliments, l'agronomia i la producció animal, entre d'altres, segons explica el vicerector de Recerca, Jaume Puy. L'informe destaca les investigacions de la UdL sobre la qualitat microbiològica dels aliments frescos, verdures i germinats en establiments al detall, o els canvis en l'oli d'oliva verge durant el seu emmagatzematge.

A banda del sector d'aliments i begudes, *The future is open. 2015 State of Innovation* analitza altres indústries com l'aeroespacial, la biotecnologia, l'automoció, la cosmètica, les tecnologies de la informació o les farmacèutiques.



