

dilluns, 21 de desembre de 2009

La UdL investiga amb nanotecnologia per millorar la conservació d'aliments de IV Gama

L'estudi ha estat finançat amb 100.000 euros pel Ministeri de Ciència i Innovació

Utilitzar la nanotecnologia per millorar la conservació de les fruites i hortalisses que s'envasen fresques i trossejades. Aquest és l'objectiu d'un projecte de recerca de la Universitat de Lleida (UdL) sobre els anomenats aliments de IV Gama, finançat pel Ministeri de Ciència i Innovació amb prop de 100.000 euros i amb una durada prevista de tres anys. La investigació, liderada per la catedràtica Olga Martín - [guardonada amb el premi ICREA Acadèmia 2008](#) [



<https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/La-Generalitat-premia-dos-investigadors-de-la-UdL-per-lexcellencia-ei->]-, se centra en la utilització de nanorecobriments comestibles sobre fruites com ara la poma, la pera, la pinya o el meló, entre d'altres, per tal de facilitar la incorporació de diferents compostos actius que millorin la qualitat i la vida útil del producte final.

Els investigadors del [Grup de Noves Tecnologies de Processat d'Aliments](#) [

<http://www.etsea.udl.es/dept/tecal/cat/investigacio/WEBgrup-novesTecnologies-06.html>], que s'integra al Grup Consolidat Tecnologies Innovadores per a l'Obtenció d'Ingredients i Productes Alimentaris, volen conèixer les interaccions entre els compostos actius, els materials que formen el recobriment protector i el mateix aliment per després traslladar les noves tècniques a la indústria agroalimentària. La recerca permetrà retardar canvis de color, olor, textura, sabor i propietats nutritives dels aliments de IV Gama; evitant alhora fermentacions i l'aparició de microorganismes que poden afectar negativament la salut del consumidor.

L'equip format per Olga Martín, Robert Soliva i María Alejandra Rojas realitzarà estudis al laboratori i en planta pilot. És un pas més endavant després de 15 anys de recerca sobre les varietats adequades per ser preparades en IV Gama, l'ús de substàncies d'origen natural per a mantenir la seua qualitat, les atmosferes protectores i els materials d'envasat.