

La Cátedra AgroBank presenta a Alimentaría bebidas de fruta sin conservantes

Desarrollados conjuntamente con Indulleida, bajo la coordinación de la catedrática Olga Martín

La cátedra AgroBank Calidad e Innovación en el sector agroalimentario de la Universitat de Lleida (UdL) presenta este mediodía a la Feria Alimentaría de Barcelona dos prototipos para desarrollar bebidas de zumos de fruta sin necesidad de conservantes químicos, diseñados conjuntamente con la empresa Indulleida. El proyecto, dirigido por la catedrática de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria (ETSEA) de la UdL Olga Martín, ha contado con una financiación de 5.000 euros de la cátedra AgroBank.

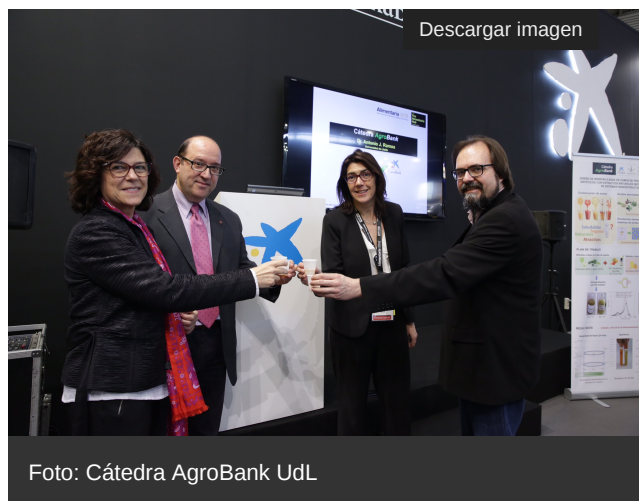


Foto: Cátedra AgroBank UdL

Martín, primera investigadora española miembro de

la International Union of Food Science and Technology (IUFoST), lidera el grupo de investigación Nuevas tecnologías para el procesado de alimentos de la UdL. Durante meses, su equipo ha trabajado para alargar la vida de bebidas a base de zumos de fruta a partir de extractos naturales, consiguiendo que sean micro-biológicamente estables a través de la incorporación de compuestos antimicrobianos naturales en sistemas nanoestructurales. Es decir, gracias a la nanotecnología ha sido posible introducir los aceites esenciales dentro de partículas más pequeñas (nanoemulsions), de forma que la concentración a utilizar es menor, respetando las características sensoriales del alimento y obteniendo un efecto antimicrobianos adecuado.

La utilización de sustancias de origen natural para alargar la vida comercial de las bebidas es una alternativa a métodos más tradicionales, como por ejemplo el tratamiento térmico, que malogra las propiedades sensoriales y reduce la presencia de componentes beneficiosos por la salud, o el uso de conservantes químicos de síntesis.

El director de la Cátedra AgroBank y catedrático del ETSEA de la UdL, Antonio Ramos, destaca que "el hecho que se hayan podido diseñar dos prototipos para desarrollar bebidas de zumos de fruta sin conservantes sintéticos demuestra la importancia de este tipo de ayudas a la transferencia del conocimiento". Los resultados de la colaboración se presentan a Alimentaría, el centro de negocios internacional para profesionales del sector de la alimentación, bebidas y gastronomía, donde AgroBank está presente con un stand propio. La directora de AgroBank, Carme Sabrí, ha destacado "el compromiso de CaixaBank con la investigación y transferencia del conocimiento en el sector agroalimentario que se materializa, en este caso, a través de la Cátedra de la Universitat de Lleida". También ha recordado que "por esta razón, cada año se abre una convocatoria dirigida a investigadores de centros públicos para impulsar los mejores proyectos de innovación en este sector".

Texto: [Oficina de prensa UdL](#) [

<http://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/La-Catedra-AgroBank-presenta-en-Alimentaria-unas-bebidas-de-fru>
]

