

La cátedra AgroBank de la UdL premia un proyecto para detectar alérgenos

Liderado por una catedrática de la Universidad de Zaragoza busca trazas de almendra y avellana

La cátedra [AgroBank](http://www.catedragrobank.udl.cat/ca) [<http://www.catedragrobank.udl.cat/ca>] de la Universitat de Lleida (UdL) ha premiado un proyecto para la detección de alérgenos en alimentos procesados, dentro de la segunda convocatoria de ayudas para la transferencia del conocimiento al sector agroalimentario. La iniciativa, liderada por la catedrática de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Zaragoza (Unizar) [Maria Dolores Pérez Cabrejas](#) [



<https://janovas.unizar.es/sideral/CV/maria-dolores-perez-cabrejas>], recibirá un total de 9.000 euros. En concreto, Pérez trabaja en un test para descubrir trazas de avellana y almendra, dos de las frutas secas más alérgicas, con la empresa de biotecnología [Zeulab](http://www.zeulab.com/) [<http://www.zeulab.com/>], también de la capital aragonesa.

La Cátedra AgroBank Calidad e Innovación en el sector agroalimentario ha recibido un total de 9 propuestas desde seis comunidades autónomas: Aragón, Madrid, Comunidad Valenciana, Castilla-León, Murcia y Andalucía. El jurado ha valorado "la calidad científica y el potencial" del proyecto premiado, que plantea un nuevo uso para la técnica de [immunocromatografía](https://es.wikipedia.org/wiki/Inmunocromatograf%C3%ADa) [<https://es.wikipedia.org/wiki/Inmunocromatograf%C3%ADa>], que se utiliza en tests como los de embarazo o del VIH. Maria Dolores Pérez propone el desarrollo industrial de un sistema que detecte de forma independiente y simultánea la presencia de almendra o avellana en productos alimentarios.

La legislación europea obliga a mencionar en la etiqueta los frutos secos si se usa como ingrediente. Aún así, algún producto puede contener trazas debido a una contaminación cruzada y se permite usar un etiquetado preventivo (*puede contener*). "Esto se tendría que limitar a los casos en que, después de tomar todas las medidas preventivas posibles, no se pueda garantizar el peligro de contaminación", explica el director de la Cátedra AgroBank y profesor de la UdL, Antonio J. Ramos. "La industria tiene que implementar un plan de gestión de alérgenos que evite el uso indiscriminado de este tipo de etiquetado", añade.

El proyecto premiado pretende "desarrollar un test innovador y sencillo que podrá ser utilizado *in situ* por la industria agroalimentaria para el autocontrol de materias primas, superficies y producto final, permitiendo así una toma de decisiones inmediata", destaca Ramos. Maria Dolores Pérez trabaja en el desarrollo y validación de técnicas inmunoquímicas para ser aplicadas en el control de calidad de los alimentos. Es coautora de 7 patentes, 6 de ellas transferidas a la empresa Zeulab. Entre los galardones que ha recibido, destacan Enrique Corions Gruart (2010) y lo Premio Ordesa en busca de la Sociedad Española de Gastroenterología, Hepatología y Nutrición Pediátrica (1999).

La Cátedra AgroBank de la UdL, creada al 2016, tiene entre sus objetivos fundamentales el reconocimiento de

la investigación de excelencia que se está desarrollando en el ámbito agroalimentario, promover la transferencia de conocimiento científico y técnico entre investigadores, profesionales del sector y clientes de la entidad financiera, impulsando la calidad e innovación. Las ayudas de transferencia están dirigidos a grupos de investigación de universidades y centros de investigación públicos y privados españoles, que tienen que trabajar conjuntamente con una empresa española del sector agroalimentario, para el desarrollo de un proyecto de innovación de carácter limitado. AgroBank, la línea de negocio de CaixaBank especializada en los sectores agrario y agroalimentario, financia esta Cátedra de la UdL.

Texto: [Prensa UdL](#) [

<http://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Premi-per-a-un-treball-de-final-de-grau-de-IETSEA/#prettyPhoto>]