

Food Techtransfer

Fundación Triptolemos



Ficha nuevas tecnologías (Nº registro 26):

Nombre del grupo	Responsable/responsables
Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo	Ana María Andrés Grau (Directora)

Líneas de investigación
Industrias alimentarias sostenibles y eficientes; Nuevos alimentos, nutrición y salud; Calidad y seguridad alimentaria.

Breve descripción de la tecnología/innovación desarrollada
<p>MIEL Y PRODUCTOS DE COLMENA</p> <p>El sector apícola juega un papel fundamental en la producción y comercialización de miel y otros productos de la colmena, así como en el mantenimiento de los ecosistemas terrestres y la biodiversidad, por la implicación de las abejas como agentes polinizadores.</p> <p>Conscientes de la necesidad de proveer servicios analíticos y resolver los problemas del sector, desde el laboratorio de Calidad de la Miel y los Productos Apícolas del IAD centramos nuestra actividad en el campo de la miel y los productos de la colmena.</p> <p>El laboratorio cuenta con una amplia oferta analítica para determinar:</p> <ul style="list-style-type: none">• Origen botánico y geográfico: análisis polínico, perfil de aromas, sensorial, metiltranilato, etc.• Parámetros físico-químicos: humedad, HMF, color, conductividad, actividad enzimática, azúcares, antioxidantes, etc.• Análisis de residuos: sulfamidas, antibióticos, pesticidas, etc.• Análisis microbiológicos. <p>Así mismo, también ofrecemos al sector apícola asesoramiento en la implantación de sistemas de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria (APPCC, IFS, BRC, etc.).</p> <p>En cuanto a la actividad investigadora, nuestras principales líneas de investigación son:</p> <ul style="list-style-type: none">• Innovación orientada a la mejora la calidad y la seguridad de la miel y de los productos apícolas, tanto en producción primaria como en la posterior industrialización (trazabilidad, tratamientos térmicos, tiempos de residencia, etc.).• Estudio de la autenticidad de los productos de la colmena en base a la detección de adulteraciones y la verificación de la procedencia botánica y geográfica. Para ello, disponemos de avanzadas técnicas cromatográficas y nuevas tecnologías basadas en: matrices de sensores de cuarzo de alta resolución para high-throughput screening, técnicas avanzadas de Inspección Visual Automática, sensores metálicos, etc.• Desarrollo de productos innovadores en base miel. <p>Además, el laboratorio forma parte de un grupo de expertos a nivel nacional coordinado por el Ministerio de Agricultura para fijar criterios científicos que permitan legislar los requisitos de la monofloralidad de las mieles españolas.</p>

Aspectos novedosos o distintivos
<p>Ventajas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Oferta analítica y de investigación concreta para el sector apícola (producción primaria e industria de transformación).• Accesibilidad a gran variedad de tecnologías del sector altamente específicas y precisas.• Capacidad de colaboración con otros grupos de investigación para resolver los problemas desde una perspectiva multidisciplinar (CI2B, COMAV, ai2, IDM, DIE, etc.) <p>Aplicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none">• Determinación de la influencia de las condiciones térmicas en la calidad de la miel.

- Aplicación de técnicas rápidas en el análisis de residuos en miel.
- Determinación de la legitimidad y diferenciación de los productos apícolas en términos de trazabilidad geográfica y botánica.
- Caracterización de mieles monoflorales.
- Calidad en cera y propóleo.
- Desarrollo de un producto a base de miel y cacao (Melicao, con patente en explotación).

¿Está madura para ser utilizable?	¿Existe patente?	Grado de Protección
Si	No	-
TRL (Sólo proyectos de 6 a 9)	TRL 6	

Ámbito de aplicación

X	1. Ingredientes, materias primas y nuevos productos
X	2. Metodologías de control y sistemas de garantías de calidad y seguridad, gestión medioambiental
X	3. Ingeniería y producción: equipos, procesos y tecnología
	4. Envasado y almacenamiento: equipos y materiales
X	5. Nutrición, dietética y salud, análisis sensorial
	6. Mercado, consumidor y márketing

Datos de contacto

Nombre de la Institución	Persona de contacto	E-mail / Teléfono
Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD)	Julio Guillermo Carreras Llisterri	iiad@upv.es +34963879412



Alimentaria
FOODTECH

BARCELONA
26 - 29 SEPT, 2023
RECINTO GRAN VÍA