

# 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><b>MIEL Y PRODUCTOS DE COLMENA</b></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"><li>• Origen botánico y geográfico: análisis polínico, perfil de aromas, sensorial, metiltranilato, etc.</li><li>• Parámetros físico-químicos: humedad, HMF, color, conductividad, actividad enzimática, azúcares, antioxidantes, etc.</li><li>• Análisis de residuos: sulfamidas, antibióticos, pesticidas, etc.</li><li>• Análisis microbiológicos.</li></ul> <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"><li>• 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.).</li><li>• 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.</li><li>• Desarrollo de productos innovadores en base miel.</li></ul> <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><b>Ventajas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Oferta analítica y de investigación concreta para el sector apícola (producción primaria e industria de transformación).</li><li>• Accesibilidad a gran variedad de tecnologías del sector altamente específicas y precisas.</li><li>• Capacidad de colaboración con otros grupos de investigación para resolver los problemas desde una perspectiva multidisciplinar (CI2B, COMAV, ai2, IDM, DIE, etc.)</li></ul> <p><b>Aplicaciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Determinación de la influencia de las condiciones térmicas en la calidad de la miel.</li></ul>

- 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**