

Food Techtransfer

Fundación Triptolemos



Ficha nuevas tecnologías (Nº Reg: 4)

Nombre del grupo	Responsable/responsables
COAL	Giuseppe Meca De Caro

Líneas de investigación
<ul style="list-style-type: none"> -Desarrollo de ingredientes naturales (provenientes de plantas o de microbios) para prevenir el crecimiento de hongos productores de toxinas en alimentos. -Estudio de la actividad antimicrobiana de ingrediente para uso agroalimentario o agrícola sobre hongos y bacterias y levaduras patógenas. -Desarrollo de envases activos antimicrobianos para uso alimentario, para promover el aumento de la vida útil de productos agroalimentarios mediante sustancias naturales incorporadas a envases. -Aislamiento y caracterización de microorganismos probióticos para su aplicación en el ámbito agroalimentario y clínico. -Estudio del metabolismo de las bacterias lácticas y de la producción de metabolitos bioactivos antimicrobianos.

Breve descripción de la tecnología/innovación desarrollada
<p>La tecnología que proponemos en el ámbito de FoodTech, es un nuevo film bioactivo antimicrobiano que incorpora un ingrediente natural para prevenir el crecimiento de hongos productores de toxinas a lo largo del almacenamiento del queso en lonchas. El film incorpora un ingrediente totalmente natural que en contacto con la loncha de queso previene el crecimiento de los hongos del género <i>Penicillium</i> spp, responsables de la pérdida de la vida útil del queso a lo largo de su almacenamiento.</p>

Aspectos novedosos o distintivos
<p>El aspecto novedoso de la tecnología que proponemos es que el dispositivo antimicrobiano que estamos desarrollando permite aumentar la vida útil del queso en lonchas, mediante una estrategia completamente natural, que permite aumentar la vida útil de un producto muy susceptible a la contaminación por hongos filamentosos, reduciendo el uso de los conservantes de síntesis que se usan en el proceso de producción del queso.</p>

¿Está madura para ser utilizable?	¿Existe patente?	Grado de Protección
Si	No	Se han iniciado con la OTRI de nuestra Universidad los tramites administrativos para solicitar el estudio de patentabilidad del dispositivo a la Oficina Española de Patentes y Marcas.
TRL (Sólo proyectos de 6 a 9)	TRL 8	

Ámbito de aplicación	
	1. Ingredientes, materias primas y nuevos productos
	2. Metodologías de control y sistemas de garantías de calidad y seguridad, gestión medioambiental
	3. Ingeniería y producción: equipos, procesos y tecnología
X	4. Envasado y almacenamiento: equipos y materiales
	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
7	Giuseppe Meca De Caro	giuseppe.meca@uv.es 685125333



Alimentaria
FOODTECH

BARCELONA
26 - 29 SEPT, 2023
RECINTO GRAN VÍA