

Food Techtransfer

Fundación Triptolemos



Ficha nuevas tecnologías (Nº Reg: 41)

Nombre del grupo	Responsable/responsables
Departamento de Tecnología de Alimentos	José Manuel Barat Baviera

Líneas de investigación
<ul style="list-style-type: none"> - Estudio y mejora de los procesos de salado, desalado y ahumado de pescado, y desarrollo de nuevas alternativas a los procesos tradicionales. Los investigadores de la UPV trabajan también en el diseño de nuevos productos de la pesca, tales como salazones y ahumados con bajo contenido en sodio. - Estudio y mejora de los procesos elaboración de productos cárnicos curados, y desarrollo de nuevos procesos de elaboración alternativos a los tradicionales. Los investigadores tienen amplia experiencia en la reducción del contenido de sal de los productos cárnicos curados.

Breve descripción de la tecnología/innovación desarrollada
<p>La innovación propuesta corresponde al desarrollo de un nuevo de proceso de salado y secado simultaneo, aplicable a productos cárnicos y de la pesca, donde la totalidad del proceso se lleva a cabo en el interior de un envase permeable al vapor de agua. El uso de esta técnica permite llevar a cabo el salado, secado y/o ahumado del producto mientras está envasado, protegiendo así el producto de posibles contaminaciones durante el proceso, facilitando además su manipulación y transporte. Esta metodología ha sido aplicada con buenos resultados en el proceso de productos de la pesca ahumados (salmón, bacalao y trucha) y productos cárnicos curados (jamón y lomo curado).</p> <p>Los productos obtenidos por este nuevo proceso presentan unas características sensoriales y vida útil similares a los productos obtenidos por las técnicas convencionales.</p>

Aspectos novedosos o distintivos
<p>El nuevo proceso desarrollado por los investigadores de la UPV se basa en la aplicación de un "salado controlado" lo que permite reducir el volumen de residuos de sal y salmuera generados durante el procesado y conseguir productos con un contenido en sal más uniforme. De esta forma se evita la gran variabilidad que presentan los productos salados y ahumados respecto a sus características físico-químicas y sensoriales.</p> <p>Asimismo, este nuevo proceso permite minimizar el riesgo de contaminación y mantener la calidad higiénico-sanitaria del producto a la largo de todo el proceso, ya que se reduce significativamente la manipulación del producto y también gracias a la protección que ejerce el film de envasado.</p>

¿Está madura para ser utilizable?	¿Existe patente?	Grado de Protección
Si	No	NO PATENTE
TRL (Sólo proyectos de 6 a 9)	TRL 7	

Ámbito de aplicación

	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
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
Universitat Politècnica de València	José Manuel Barat Baviera	jambarat@tal.upv.es 963877360



Alimentaria
FOODTECH

BARCELONA
26 - 29 SEPT, 2023
RECINTO GRAN VÍA