

Food Techtransfer

Fundación Triptolemos



Ficha nuevas tecnologías (Nº Reg: 59)

Nombre del grupo	Responsable/responsables
Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias - APLTA	María Elvira López Mosquera

Líneas de investigación
Diseño y desarrollo de nuevos productos lácteos y alimentarios, mediante el empleo de las tecnologías disponibles en la planta piloto diseñada de forma efectiva para una perfecta reproducción a escala industrial.

Breve descripción de la tecnología/innovación desarrollada
En el APLTA se dispone de tecnologías aplicables al sector lácteo y alimentario a escala semiindustrial, que son posteriormente escalables a nivel industrial, lo que permite llevar a cabo trabajos de desarrollo de nuevos productos, evaluación de procesos, diseño de instalaciones, etc. Las principales tecnologías disponibles son: procesos de mezcla con preemulsión, líneas de elaboración de queso (pastas blandas, prensadas, pasta hilada y fundidos), procesos de filtración tangencial (MF, UF, NF, OI), tratamientos térmicos (pasteurización y esterilización) aplicables en productos líquidos y viscosos, proceso de evaporación y secado mediante atomización, hidrólisis, fermentación, carbonatación, elaboración de helados y mousses. Además se complementan estas tecnologías con los análisis que se pueden llevar a cabo en los laboratorios de microbiología y físicoquímico, así como de análisis sensorial y propiedades físicas.

Aspectos novedosos o distintivos
La principal característica de la planta piloto disponible es la capacidad de adaptación a las tecnologías disponibles a nivel industrial, así como el perfecto escalado posterior en las plantas productivas industriales.

¿Está madura para ser utilizable?	¿Existe patente?	Grado de Protección
Si	No	La protección de la tecnología está asegurada por el diseño completo de la instalación, así como el knowhow del personal encargado del diseño de productos y procesos.
TRL (Sólo proyectos de 6 a 9)	TRL 7	

Ámbito de aplicación	
X	1. Ingredientes, materias primas y nuevos productos
	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
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
Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias	M ^a Elvira López Mosquera	melvira.lopez@usc.es 600942388

