

# Food Techtransfer

## Fundación Triptolemos



### Ficha nuevas tecnologías (Nº Reg: 62)

Nombre del grupo	Responsable/responsables
Análisis de alimentos, química culinaria y nutrición	Soledad Prats

Líneas de investigación
Caracterización química de alimentos; desinfección de alimentos con radiación UV; Aplicación de técnicas quimiométricas en la clasificación de alimentos; aprovechamiento de residuos de alimentos en productos gastronómicos o para la extracción de componentes bioactivos de aplicación en envases u otros fines, uso de texturizantes y enzimas en gastronomía. Estudio del riesgo en el consumo de algunos alimentos como algas.

Breve descripción de la tecnología/innovación desarrollada
Radiación UV para desinfección de especias

Aspectos novedosos o distintivos
Desinfección de líquidos pero también se está intentando en especias.

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

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
	3. Ingeniería y producción: equipos, procesos y tecnología
	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
Universidad de Alicante	Soledad Prats Moya	maria.prats@ua.es 965903777

