

divendres, 24 d'octubre de 2014

# Els aliments es mantindran el doble de frescos d'aquí a 5 anys

## Segons experts en seguretat alimentària, també de la UdL, reunits a Lleida

Els experts reunits a Lleida en el [10è Congrés de la Societat Espanyola de Seguretat Alimentària \(SESAL\)](#) [



[http://suportserveis.com/images/congressos/PROGRAMA\\_SESAL\\_2014.pdf](http://suportserveis.com/images/congressos/PROGRAMA_SESAL_2014.pdf) ] assenyalen que els productes frescos doblaran la seua vida útil en els propers cinc anys gràcies als últims avanços que s'estan produint en el camp del R+D+i en la conservació dels aliments. La responsable del Grup de Noves Tecnologies per al processament d'Aliments de la Universitat de Lleida (UdL) i moderadora de la taula redona *Últims avanços en les tecnologies dels aliments*, Olga Martín, afirma que "gràcies als treballs de recerca que s'estan realitzant a Espanya i a les noves tecnologies, durant els propers anys veurem com els aliments doblaran el seu temps de conservació mantenint les mateixes característiques de frescor, sensorials i nutricionals que un aliment recentment preparat".

No obstant això, Martín agrega que "el principal obstacle que ens trobarem no serà tant a causa de qüestions tècnic-sanitàries ni de seguretat alimentària, sinó la percepció que tindran els consumidors sobre el que ells consideren el temps de caducitat d'un aliment i la seua predisposició a consumir-ho. En aquest moment ja podem tenir enciams, per exemple, que gràcies a les noves tècniques de conservació poden tenir una caducitat superior a dos setmanes, quan els consumidors consideren que més d'una ja no té la suficient qualitat. En aquest sentit serà necessari fer un important treball d'explicació i d'informació".

El Congrés aplega 150 experts de tota Espanya al Parc Científic i Tecnològic Agroalimentari de Lleida (PCiTAL). Investigadors, veterinaris, biòlegs, fabricadors, metges, farmacèutics, enginyers agrònoms, advocats i especialistes en seguretat i tecnologia dels aliments debaten durant dos dies el futur dels aliments i la seua incidència en la Salut i seguretat de les persones. El president de la SESAL, Juan Ramón Hidalgo, assenyala que "en un moment clau de canvis en les estructures, les normes i els avanços científics sobre Seguretat Alimentària, el congrés pretén posar a l'abast de tots els professionals els últims avanços que s'estan produint en aquesta àrea de coneixement".

## **R e c e r c a a l a U d L**

El [Grup de Recerca de Noves Tecnologies per al Processament d'Aliments](http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/cat/investigacio/WEBgrup-novesTecnologies-06.html) [ <http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/cat/investigacio/WEBgrup-novesTecnologies-06.html> ] de la UdL, que dirigeix Olga Martín, està impulsant la recerca en la conservació dels aliments frescos llests per menjar, sobretot en els àmbits de les tecnologies no tèrmiques com a l'àrea de "pols elèctric d'alta intensitat", on s'aplica electricitat als aliments frescos per eliminar els microorganismes. Aquesta tècnica s'utilitza principalment en llet i sucs. També té el lideratge mundial en la recerca per a conservació d'aliments frescos, sobretot fruita fresca tallada, mitjançant polsos de llum, aplicant a l'aliment tot l'espectre de llum en forma premuda amb el que aconsegueix un increment considerable del temps de conservació de la fruita tallada. Altres línies de treball són els recobriments comestibles, que, a més de servir per conservar, poden ser portadors de complements alimentosos o funcionals dels aliments, amb noves propietats, sabors i textures; a més dels sistemes nanoestructurats contenint compostos actius i estan començant la recerca de conservació de productes frescos mitjançant plasma fred.

## **La Societat Espanyola de Seguretat Alimentària**

La SESAL és una societat científica que va néixer fa deu anys amb el desig de promocionar i afavorir l'òptim desenvolupament d'un alt nivell de seguretat alimentària a Espanya. Per a això pretén promocionar el debat i l'opinió consensuada dels professionals de la seguretat alimentària, així com impulsar l'intercanvi d'informació i experiències i la celebració d'activitats orientades a la capacitació i la recerca en aquesta disciplina científica.

Actualment compta amb més de 200 socis, tots ells experts reconeguts en l'àmbit de la seguretat dels aliments: veterinaris, biòlegs, farmacèutics, metges, químics, enginyers, economistes, nutricionistes, advocats, responsables de l'administració pública, càrrecs universitaris, assessors de la indústria alimentària i fabricants de productes alimentaris.

**Text: Comunicació SESAL**