



Valencia, 5 de febrero de 2012

Expertos abordarán en la Ciudad Politécnica de la Innovación la aplicación de gases en la industria alimentaria para mejorar la calidad y conservación de los productos perecederos

- Durante la jornada se presentará la línea de productos y tecnologías Freshline para la industria alimentaria y se mostrarán ensayos y casos prácticos, así como el funcionamiento en vivo del túnel de congelación Quick Start

El próximo miércoles, 8 de febrero tendrá lugar la VII Jornada sobre Aplicación de Gases en la Industria Alimentaria, organizada por el Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universitat Politècnica de València, la compañía Carbuos Metálicos y el centro de investigación MATGAS.

Según apunta José Manuel Barat, director del Departamento de Tecnología de Alimentos de la UPV, el empleo de gases es muy importante en la industria de alimentos y están ampliamente extendidos principalmente en procesos de conservación. En este caso, se elimina el aire para incorporar gases que mejoren la calidad del producto y alarguen su vida útil, como es el caso del CO₂. Asimismo, algunos gases tienen aplicación en otros procesos, tales como es el de congelación. En este caso, es el nitrógeno líquido el más empleado, pudiendo suponer su uso importantes ventajas en el proceso de congelación para las empresas que lo emplean.

Durante la jornada, que se celebrará en la Ciudad Politécnica de la Innovación (CPI), parque científico de la Universitat Politècnica de València, se presentará la línea de productos y tecnologías Freshline® para la industria alimentaria y se mostrarán ensayos y casos prácticos, así como el funcionamiento en vivo del túnel de congelación Quick Start (QS). El túnel de congelación Freshline QS es un congelador criogénico de alimentos desarrollado por Air Products, empresa matriz de Carbuos Metálicos, que ha sido instalado en la planta piloto del Departamento de Tecnología de Alimentos en la CPI.

Este túnel puede ser utilizado para enfriar o congelar criogénicamente alimentos, como por ejemplo carnes, aves de corral, mariscos, frutas y verduras, pastas, productos lácteos o comidas preparadas, lo que lo convierte en una pieza básica para pequeñas empresas transformadoras o grandes empresas que quieran iniciar nuevas líneas de producción. Por otro lado, la elevada velocidad de congelación con nitrógeno líquido permite obtener un producto congelado de muy alta calidad, apropiado para productos de alta gama o con alto valor añadido. Las empresas que lo deseen pueden contactar a la CPI o a Carbuos Metálicos para conocer sus ventajas en profundidad y realizar pruebas en el mismo.

El programa de la jornada, que se enmarca dentro de la colaboración entre el Departamento de Tecnología de Alimentos de la UPV, Carbuos Metálicos y el centro de investigación MATGAS, se completará con el asesoramiento sobre las líneas de financiación a industrias por parte de técnicos del CDTI.

Investigación sobre congelación criogénica

La compañía de gases Carbuos Metálicos, del Grupo Air Products, junto con el centro de excelencia en investigación de CO₂ y sostenibilidad MATGAS, firmaron recientemente un proyecto de investigación sobre congelación criogénica con la UPV, cuyo objetivo es potenciar y expandir las amplias ventajas de la



congelación de alimentos con nitrógeno líquido, además de otros programas de investigación. Según destaca José Manuel Barat, los avances logrados en la investigación de la congelación criogénica aportarán una importante mejora a la calidad global de los productos alimenticios congelados.

Datos de contacto: Luis Zurano Conches

Unidad de Comunicación Científica e

Innovación (UCC+i)

actualidad+i+d@ctt.upv.es

647 422 347

Anexos: