



Valencia, 1 de julio de 2012

Un trabajo publicado por el investigador de la Politècnica de València, Pedro Fito, entre los ocho más influyentes en ingeniería de alimentos en los últimos cuarenta años

- Según la revista *Journal of Food Engineering*
- El trabajo del investigador de la UPV trataba sobre la aplicación de un nuevo modelo para la deshidratación osmótica al vacío de alimentos

La prestigiosa revista científica *Journal of Food Engineering* ha seleccionado un trabajo sobre deshidratación osmótica de alimentos del investigador de la Universitat Politècnica de València, Pedro Fito, como uno de los ocho más influyentes en el ámbito de la ingeniería de los alimentos en los últimos cuarenta años

Con motivo de su cuarenta aniversario, la editora del *Journal of Food Engineering* publicó un número especial en el que repasa la evolución de la investigación en ingeniería y tecnología de los alimentos en las últimas cuatro décadas, seleccionando un total de ocho artículos por orden de impacto. El segundo de ellos corresponde al trabajo desarrollado por la UPV; la revista científica –la de mayor impacto en este ámbito– destaca la importancia del desarrollo de un “modelo muy robusto para la deshidratación osmótica al vacío de alimentos, que ha dado lugar a numerosas aplicaciones comerciales basados en este proceso”.

En este trabajo, el equipo del profesor Pedro Fito describía un procedimiento que servía para desarrollar nuevos productos, así como equipos que trabajaran con más eficacia. “La primera vez que aplicamos nuestro modelo fue en un proyecto en América Latina. Desde entonces, se han publicado más de cien artículos y desarrollado patentes en todo el mundo a partir de nuestra tecnología”, destaca Pedro Fito. Actualmente, se utiliza, entre otras muchas aplicaciones, para desarrollar alimentos funcionales y frituras al vacío.

Datos de contacto:

Luis Zurano Conches

Unidad de Comunicación Científica-CTT

Universitat Politècnica de València

ciencia@upv.es

- Anexos:



647422347
