

Integración de tecnologías innovadoras y métodos tradicionales en el procesado de alimentos

**Entidad Líder-
Coordinadora:**



CENTRO DE INVESTIGACIONES
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS
DE EXTREMADURA

Contacto: Jesús García Parra
jesusjavier.garcia@
juntaex.es

**Otras entidades
socias o
participantes**



RETO

Nuevas tecnologías y sistemas de procesado de alimentos. Aplicación de Altas Presiones Hidrostáticas (HHP) en la producción de matrices proteicas con mayor calidad microbiológica e inocuidad mediante la eliminación de los microorganismos alterantes o patógenos y prolongar la vida útil de los alimentos al tiempo que se mejora la calidad nutricional y sensorial.

RESULTADOS CONSEGUIDOS

- Conocer vida útil de las matrices de estudio y los efectos de los tratamientos con APH y envasado activo.
- Se transfirieron tecnologías innovadoras a sector industrial para mejorar la calidad, la seguridad y la vida útil de las matrices proteicas.
- Se estableció un procedimiento aplicable a nivel industrial para los tratamientos desarrollados.

