

# Contaminación microbiológica de líneas de procesado de productos vegetales procesados refrigerados.

Entidad Líder-  
Coordinadora:

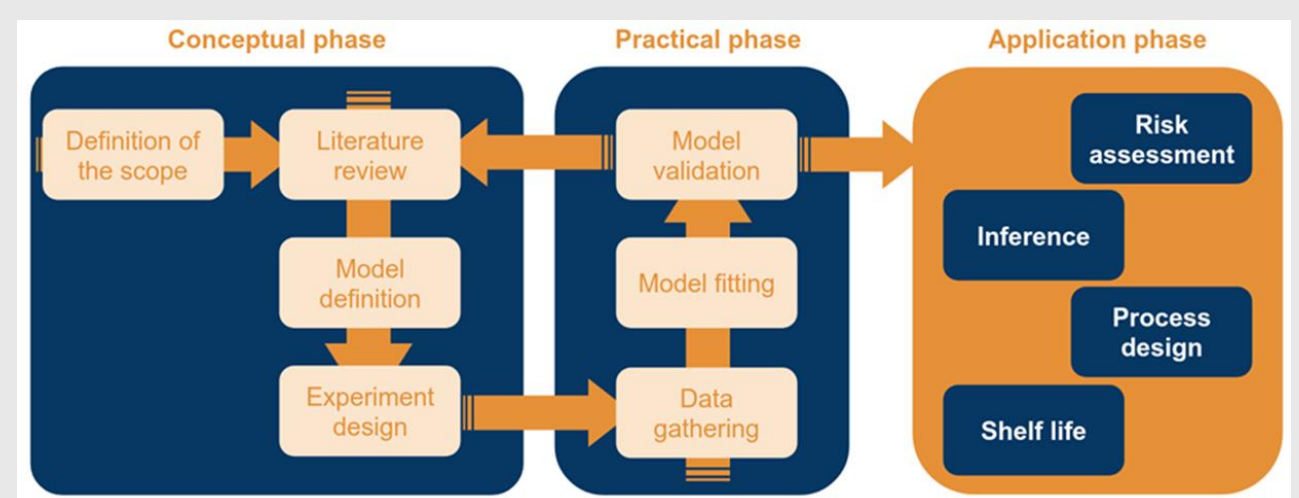


Universidad  
Politécnica  
de Cartagena

Contacto: Pablo Fernández  
pablo.fernandez@  
upct.es

## RETO

Establecer **estrategias de control de microorganismos** patógenos en líneas de procesado de alimentos, **evaluar el riesgo** de exposición a combinaciones patógeno-alimento y **establecer las estrategias de conservación más efectivas.**



## RESULTADOS CONSEGUIDOS

- Caracterización microbiológica de una línea de procesado de productos vegetales con procesado suave.
- Establecimiento de las condiciones que permiten la higienización de vegetales basadas en el uso de nanoemulsiones de compuestos naturales activos.
- Determinación del impacto del tipo de tratamiento de conservación aplicado y de las temperaturas de conservación en la vida útil de zumos de vegetales y vegetales refrigerados.
- Software que facilita la implementación de modelos de Monte Carlo para la evaluación cuantitativa de riesgos microbiológicos: biorisk.