

Aplicación de luz UV como tecnología de conservación de alimentos líquidos

Entidad Líder-
Coordinadora:



Contacto:

Raquel Virto
rvirto@cnta.es

Otras entidades
socias o
participantes



RETO

La industria alimentaria ha mostrado un interés creciente en el uso de diferentes tecnologías para la conservación de alimentos alternativas a los tratamientos térmicos.

El reto del Proyecto GSSUV es el diseño y desarrollo de un prototipo pre-industrial en base a un concepto novedoso para aplicación de tratamientos por luz UV a productos líquidos, para alcanzar estabilidad y seguridad microbiológica manteniendo al máximo sus características organolépticas.

RESULTADOS CONSEGUIDOS

- **Nuevo equipamiento** diseñado para la pasteurización de alimentos y productos líquidos por luz UV.
- **Definición de condiciones de tratamiento** para garantizar seguridad sanitaria y estabilidad microbiológica en diferentes matrices.



Prototipo de tratamiento de productos líquidos por la tecnología de UV



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

Gobierno
de Navarra



Nafarroako
Gobernua



AGENDA
2030