Tecnología de plasma frío para la conservación de productos alimentarios frescos

Entidad Líder-Coordinadora: CNTA

Contacto: Raquel Virto
rvirto@cnta.es

Otras entidades socias o participantes NIPPON GASES The Gas Professionals; eatex Food Innovation Hub by CNTA

RETO

Los alimentos frescos y mínimamente procesados son altamente perecederos y sensibles a las tecnologías de conservación convencionales, que suelen deteriorar sus propiedades organolépticas, por lo que requieren explorar alternativas innovadoras. El plasma frío se presenta como una tecnología no térmica prometedora, con capacidad de inactivar una amplia gama de microorganismos sin afectar al producto. El reto consiste en optimizar sus condiciones de aplicación y validar su eficacia en matrices alimentarias reales.

RESULTADOS CONSEGUIDOS

- **Determinación de la composición de gases O2/N2/CO2 óptima** para conseguir una eficacia higienizante frente a los principales alterantes y patógenos presentes en alimentos frescos.

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