

 Este año, dale un capricho...  
**¡UN DÍA DEL PADRE DIFERENTE!**  
pentium 4 **OFERTA DELL** SÓLO EN INTERNET. ¡PINCHA RÁPIDO! **DELL**

## Yahoo! Noticias

 Noticias  Fotos



[Índice](#) [Portada](#) [Nacional](#) [Local](#) [Mundo](#) [Economía](#) [Tecnología](#) [Cultura](#) [Sociedad](#) [Salud](#) [Multimedia](#) [Deportes](#)

Andalucía

Andalucía 



18 de marzo de 2004, 18h20

### Granada.- Junta y Universidad de Granada desarrollarán análisis rápidos sobre calidad del aceite de oliva

SEVILLA, 18 (EUROPA PRESS)

La Consejería de Agricultura y Pesca y la Universidad de Granada han firmado un convenio de colaboración para desarrollar conjuntamente nuevos métodos de análisis rápidos que permitan analizar la pureza y la calidad del aceite de oliva virgen, así como detectar posibles adulteraciones.

Según informó la Junta de Andalucía, esta iniciativa cuenta con un presupuesto de 319.447 euros (57 por ciento aportados por la Junta) y se prolongará durante dos años.

PUBLICIDAD

es.launch.yahoo.com

**vídeos musicales**  
que no podrás quitarte de la cabeza

ashanti kylie minogue

sólo en LAUNCH



A través de este proyecto se pondrá a disposición de los laboratorios oficiales de la

Consejería un nuevo método de análisis validado y más rápido en materia de calidad del aceite de oliva virgen. Una vez que esté operativo, el nuevo sistema actuará de forma complementaria a las metodologías oficiales que se aplican actualmente, que requieren más tiempo de ejecución y mayor

laboriosidad.

En la investigación participará un equipo de expertos pertenecientes al Departamento de Química Analítica de la Facultad de Ciencias de Granada. Este grupo técnico se encargará de realizar los trabajos de laboratorio de preparación de muestras, así como de desarrollar nuevos métodos analíticos mediante el estudio de polifenoles y de esteroides en el aceite de oliva virgen.

Por su parte, el Laboratorio Agroalimentario de Atarfe (Granada), que también aporta su

#### Temas de actualidad



[Todos los temas](#)

#### Especiales Yahoo!



[Especial Cine: "Gothika", lo último de Halle Berry](#)



["Red blooded woman" el excitante vídeo de Kylie Minogue](#)



[¿Aún no has encontrado el amor?](#)

colaboración al proyecto, se encargará de la implantación de la metodología como análisis de rutina y la prestación de servicios analíticos al sector y los servicios de inspección. Calidad alimentaria

Este proyecto se enmarca en las competencias de la Junta de Andalucía en materia de control de la calidad alimentaria de la producción en origen y forma parte de las medidas contempladas en el Plan de la Agroindustria Andaluza 2002-2006 en cuanto a potenciación y especialización de los laboratorios agroalimentarios andaluces mediante la puesta en marcha de nuevas metodologías analíticas.

Andalucía es la primera zona productora mundial de aceite de oliva. El cultivo representa el 26 por ciento de la Producción Final Agraria andaluza, aglutina 250.000 familias, genera 22 millones de jornales al año, agrupa una importante industria agroalimentaria y es la principal actividad de más de 300 pueblos, lo que pone de manifiesto su capacidad para generar cohesión social y territorial, así como su alto valor medioambiental.

 [Envía esta página a un amigo](#) - [Fotos y artículos más enviados](#)

 Consigue gratis tu cuenta de correo-e: [¡Regístrate!](#)

• **Tema de actualidad :** [El sector pesquero](#)

Artículo anterior : [Economía/Agricultura.- Fischler fomentará en China el comercio de productos agrícolas europeos de calidad](#) (Europa Press )

Artículo siguiente : [Cañete consultará con el PSOE pero aceptará una reforma de los cultivos mediterráneos favorable](#) (Europa Press )

• **Tema de actualidad :** [Sevilla al día](#)

Artículo anterior : [Sevilla.-El abogado del joven que ofendió a la Esperanza de Triana en una web no esperaba condena y estudiará recurrirla](#) (Europa Press )

Artículo siguiente : [Sevilla.- Atentados.- Unos 500 miembros de la Hispalense guardan 201 segundos de silencio y encienden 201 velas por 11-M](#) (Europa Press )

---

 Consultar noticias

Copyright © 2004 Yahoo! Iberia, S.L. Todos los derechos reservados.