

EDICIONES

Málaga

SECCIONES

Portada

Internacional

Nacional

Andalucía

11-M

Ayuntamiento

Barrios

Provincia

Universidad

Sociedad

Política

Cultura

Deportes

Sucesos

Tribunales

Ciencia y tecnología

Economía

Empresas

Turismo

Ecología

Infraestructuras

Televisión

El tiempo

ESPECIALES

Recibir titulares

Galería fotografica

Album

Anuario económico

(La Caixa)

OPINION

Opinión

Cartas a GD

Plaza nueva

Editorial

Revista de prensa

CANALES

Canal fiesta

Sierra Nevada

Canal cofrade

Canal motor

Granada histórica

Cuaderno cultural

Canal musical

Gastronomía

Granada empresas

Vamos de tapas

Canal Taurino

Ciencia y salud

Granada empleo

Granada verde

Canal joven

Granada

Inmobiliaria

Salón del comic

SERVICIOS

Tablón digital

Enlaces

Puerta Elvira

Andalucía 24h

Guía de museos

MÁS DE 319.000 EUROS DE PRESUPUESTO

Buscan nuevos métodos para analizar la calidad del aceite de oliva

18/3/2004- 17:49- Ciencia y tecnología

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. En un comunicado, la Junta de Andalucía informa de que esta iniciativa cuenta con un presupuesto de 319.447 euros, de los cuales, el 57 por ciento será aportado por la Junta, y se prolongará durante dos años.

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. En la investigación participará un equipo de expertos pertenecientes al Departamento de Química Analítica de la Facultad de Ciencias de Granada, que 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



En el estudio interviene la Universidad de Granada. (GD)

Los lectores recomiendan:

- [Rajoy anuncia una querrela criminal contra Almodóvar](#) - 17/3/2004
- [Zapatero confirma el regreso de las tropas españolas de Irak](#) - 15/3/2004
- [Urquiza asegura que los atentados han perjudicado al Foro](#) - 15/3/2004



Galerías de arte
BOJA
Colaborar con GD

de esteroles en el aceite de oliva virgen.

Por su parte, el Laboratorio Agroalimentario de Atarfe (Granada), que también aporta su colaboración al proyecto, se encargará de la implantación de la metodología como análisis de rutina y la prestación de servicios analíticos al sector, así como de los servicios de inspección. 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 dirigidos a la 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.

Por Gd

Valoración ¿Recomienda esta noticia al resto de los visitantes de Granada Digital?
<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>

GRANADA DIGITAL, el diario ONLINE de Granada - e-mail: redaccion@granadadigital.com