



POTENCIAN LA ELIMINACIÓN DE LOS ANTIBIÓTICOS EN DIFERENTES PRODUCTOS CÁRNICOS

31 de Marzo de 2011

El objetivo del contrato de investigación con el Cidaf, dependiente de la [Universidad de Granada](#), es el asesoramiento para la autorización de comercialización de extractos vegetales como aditivos alimentarios animales e ingredientes funcionales para alimentación humana.

www.efe.com

El Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (Cidaf) ha firmado hoy un acuerdo con la empresa Biomaslinc, que desarrolla patentes a partir de productos procedentes del olivar como el ácido maslínico, con el que pretende eliminar la presencia de antibióticos en varios productos cárnicos.

El objetivo del contrato de investigación con el Cidaf, dependiente de la [Universidad de Granada](#), es el asesoramiento para la autorización de comercialización de extractos vegetales como aditivos alimentarios animales e ingredientes funcionales para alimentación humana.

Así lo ha explicado a Efe, Alberto Fernández, catedrático de [la UGR](#) y director del centro, que ha asistido al acto junto al presidente del consejo de administración de Biomaslinc SL, José Prados.

Entre las aplicaciones del ácido maslínico con el que trabaja la empresa se encuentran la prevención y tratamiento de infecciones en animales, ya que se ha observado que ejerce un efecto preventivo frente a patologías de diferentes especies.

En este sentido, ha explicado Fernández, este ácido puede tener características antibacterianas y ser un sustitutivo para los antibióticos que se utilizan en la alimentación de animales, y que pueden llegar al ser humano a través de su carne.

La introducción del ácido maslínico como sustituto de los antibióticos permitirán obtener carnes libres de estos y mejorar el estado de salud de animales y personas.

Biomaslinc es una empresa de base biotecnológica que fabrica y suministra extractos naturales procedentes del olivo, como hidroxitirosol y ácido maslínico, este último de origen natural para su posterior aplicación a la mejora de la alimentación y la salud.

El Cidaf es un centro de carácter mixto y titularidad compartida entre la [Universidad de Granada](#) y la Consejería de Innovación Ciencia y Empresa cuya misión es generar nuevos conocimientos científicos orientados hacia alimentos funcionales y complementos nutricionales seguros y saludables.

[« VOLVER](#)
[\[IMPRIMIR\]](#)
[\[ENVIAR NOTICIA\]](#)
[\[MÁS NOTICIAS\]](#)
[\[HEMEROTECA\]](#)

[Creative Commons License](#)

Este portal se publica bajo una [licencia de Creative Commons](#).

Area25
Diseño web

[Quiénes somos](#) : [Contáctanos](#) : [Boletín electrónico](#) : [Innova Press](#) : [Mapa web](#)