

# MENOS



## eurocarne digital

[Buscar](#)[Contacto](#)[foro](#)

lunes, 4 de abril de 2011

### Página principal

#### Área de clientes

Usuario registrado:

Contraseña:

[Gestión de claves](#)

- Artículos
- Legislación
- Empresas cárnicas
- Revista on line

#### Secciones

[Noticias](#)[Documentos](#)[Novedades](#)[Agenda](#)[Direcciones de interés](#)[Anuncios clasificados](#)[Tienda on line / Librería](#)[Guía de empresas](#)

- Empresas cárnicas
- Maquinaria y servicios

[Boletines electrónicos](#)

- Darse de alta
- Ver boletines enviados
- Editar perfil

#### Foro

- EUROCARNE foro

#### Información

[Revista EUROCARNE](#)

- Suscripción
- Publicidad

[EUROCARNE digital](#)

- Abonarse
- Publicidad

### Último N° eurocarne



Marzo 2011



### Hemeroteca - Noticias - 2011/04/04 - Eliminaci...

#### Eliminación de antibióticos en varios productos cárnicos mediante el ácido maslínico

El Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional (Cidaf) ha firmado un acuerdo con la empresa Biomaslínic, 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, según informa Efe.

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 Alberto Fernández, catedrático de la UGR y director del centro, que ha asistido al acto junto al presidente del consejo de administración de Biomaslínic 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.

Si desea acceder a todos los trabajos publicados en Eurocarne, consulte la hemeroteca

[Volver](#)[Compartir](#)

	<b>Servicio 24/7</b> www.mps-group.nl
--	--

[ [La revista](#) [Suscripción](#) [Publicidad](#) | [EuroCarne Digital](#) | [Clave de acceso](#) [Atención al cliente](#) [Contacto](#) ]

©2003-2011 Estrategias Alimentarias SL. Todos los derechos reservados. Aviso legal

Su navegador: **Firefox** -- Web optimizado para: [ [Chrome](#) | [iExplorer 8](#) | [Firefox](#) | [Opera](#) | [Safari](#) ]



<b>MPS SPAIN, S.A.U.</b> Rafael de Campalans, 170, entlo. 1ª 08903 HOSPITALET DE LLOBREGAT (Barcelona) ESPAÑA
T: +34 93 298 15 50 F: +34 93 298 15 56 info@mps-spain.net
www.mps-group.nl