Ciencia

Expertos de la Universidad de Jaén obtienen colorantes naturales de microalgas como alternativa a los artificiales

Agencias

@DiarioSIGLOXXI

Lunes, 5 de marzo de 2012, 11:55

47

JAÉN, 5 (EUROPA PRESS)

Científicos de la Universidad de Jaén (UJA) están probando colorantes naturales desarrollados a partir de microalgas marinas en alimentos destinados al consumo humano. En concreto, utilizan microorganismos marinos que contienen unas proteínas encargadas de la captación de la luz. Los expertos aplican estas sustancias a bebidas como batidos, yogures, helados, bebidas isotónicas o carbónicas, licores y mostos.

Hasta el momento, los científicos han desarrollado colorantes de las tonalidades rosa y azul y se están probando para determinar la continuidad de esta coloración en el tiempo, tal y como ha informado este lunes la Fundación Descubre.

"Estamos comprobando que efectivamente den buenos resultados como colorantes, que dan una buena tonalidad y que se mantienen, en el tiempo, en el producto. Estas pruebas las hacemos comparando alimentos coloreados con compuestos artificiales con los alimentos a los que hemos añadido nuestros colorantes naturales", ha explicado Ruperto Bermejo, investigador principal del proyecto.

Los colorantes empleados por el equipo de Bermejo proceden de microalgas marinas y están elaborados a partir de las biliproteínas que éstas contienen: unas proteínas encargadas de la captación de luz. Las ventajas que ofrecen este tipo de macromoléculas colorantes son su origen natural y la posibilidad de diversificar la oferta de colorantes naturales existentes en el mercado. Con todo, el número de colorantes naturales y su gama de colores son escasos en relación a las necesidades reales existentes y son poco estables, es decir, no mantienen la misma tonalidad en el alimento a lo largo del tiempo.

Para obtener estas proteínas, los investigadores utilizan una metodología que consiste, en primer lugar, en la rotura de la pared celular de estas moléculas para liberar el material que hay en su interior y del que forman parte las biliproteínas. Posteriormente, se procede a purificarlas a través de una técnica de separación de los diferentes componentes y con la que se reduce el número de operaciones que se realizan en los procesos de purificación de proteínas.

Con esta metodología se pueden conseguir, según ha añadido Bermejo, "colorantes naturales en las cantidades adecuadas y, sobre todo, con un coste económico competitivo para que las empresas puedan utilizarlos como alternativa a los colorantes de tipo sintético, los cuales se utilizan hoy día también por la falta de alternativas naturales".

En el proyecto participan el Grupo de Estructura y Dinámica de Sistemas Químicos de la Universidad de Jaén; el de Biotecnología de Algas Marinas de la Universidad de Almería, el de Óptica Aplicada de la Universidad de Granada y el de Color en los Alimentos, de la Universidad de Sevilla.

PUBLICIDAD

Solo nuevo por

"la Caixa"

Trae tu nómina y llévate un televisor LED

HASTA EL 31 DE MARZO

Si q con y tie algu

te ll

PUBLICIDAD

Más d de veh

Marca

Modelo

Noticias relacionadas

» EBD/CSIC y Circe completan mil millas náuticas de estudio en el Golfo de Cádiz y el Estrecho de Gibraltar

» Un nuevo mapa del fondo marino revela un espectacular campo de cráteres en Cabo de Palos

» Los océanos se acidifican a velocidades "sin precedentes" desde los últimos 300 millones de años

» El satélite Envisat cumple hoy diez años de investigación climática y ambiental desde el espacio

» Echenique cree que la

investigación no solucionará la crisis pero es "condición" para salir de ella siendo competitivos