Expertos obtienen colorantes naturales de microalgas alternativos a los artificiales

En el proyecto participan investigadores de la Universidad de Almería, de Jaén y de Sevilla

E. PRESS / ALMERÍA | ACTUALIZADO 06.03.2012 - 01:00

0 comentarios 0 votos

Me gusta COMPARTIR

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 macromoeléculas 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.

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.

0 comentarios 0 votos

0 COMENTARIOS

Ver todos los comentarios

Su comentario

Normas de uso

Este periódico no se responsabiliza de las opiniones vertidas en

INNOVACIÓN Y EMPL

AGRICULTURA DE AL

besana PORTALAGRARIO

BLOGS

José Aguilar
La esquina digital

Tacho Rufino
¿Quién da la vez?