

más

Regístrate | Conéctate | A-Z | Guía TV Busca

Inicio Lo último Nacional Economía Tecnología Sociedad Deportes + secciones En l
ES NOTICIA Déficit Caso Campeón Siria Twitter Trailers Cine Lo + visto Blogs

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

COMPARTIR

0

Recomendar

Más redes

05.03.12 | 11:03h. EUROPA PRESS | JAÉN

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



LO MÁS VISTO EN INFORMACIÓN

-  Se queda el...
-  La Guardia podría segu...
-  El Senado c... la figura de... de persona:
-  Nace una ni... con cerca de gallegos
-  El nuevo nic Bieber y Sel...
-  Muere la pe... 16 kilómetr... paso de un...

Cómo envejecen los famosos



Justin Biebe
los grandes
cumpleaños:



Pierde 196 l
años

[ver más](#)

DÉJANOS TU OPINIÓN

Usuario registrado

Usuario:

Contraseña:

[¿Has olvidado o perdido tu contraseña?](#)

Usuario anónimo

LAS IMÁGENES DEL DÍA

Imágenes del Día



SERIES · TV MOVIES · PROGRAMAS · INFANTIL · DIRECTO



QUÉ HACEMOS

- Programas TV
- Series online
- Noticias
- Deportes
- Blogs
- Televisión
- Televisión en directo
- Concursos TV
- Lotería

QUÉ HACEMOS JUNTOS

- Venir de público
- Castings
- Facebook
- Twitter
- Tuenti
- Trabajar en Telecinco

NOS CONECTAMOS

- Contacta
- Registro
- RSS
- Bajas
- Foros

QUÉ QUIERES VER

- Telecinco
- Cuatro
- Divinity
- Boing
- La Siete
- FDF
- Energy
- MotoGP
- TV online
- TV en directo

QUÉ QUIERES COMPRAR

- Tienda de Telecinco
- Tienda de FDF
- Tienda Divinity
- Lotería
- Horóscopo
- Formación
- Club
- Juegos