

Martes, 6 de marzo 2012

últimas noticias

CHANCE LATAM EPSOCIAL MOTOR TURISMO PORTALTIC .CAT ABONADOS

CANAL

Buscar...

NACIONAL INTERNACIONAL ECONOMÍA DEPORTES TV CULTURA SOCIEDAD SALUD COMUNICADOS INNOVA VÍDEOS FOTOS

NACIONAL [twitter](#) @EPcongreso

DESTACADAS

España puede cerrar la Embajada en Damasco "hoy mismo"

Hacienda avisa a las CCAA de que no hay "ninguna flexibilidad" en el déficit

La Fiscalía abre diligencias por la actuación policial en la protesta estudiantil de Valencia

Puti hubo las

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

Directorio Universidad Jaén Científicos Fundación Descubre Ruperto Bermejo

... Deja tu comentario

Imprimir Enviar

COMPARTE ESTA NOTICIA

tweet enviar

menear tuenti

0



Foto: EUROPA PRESS/FUNDACIÓN

DESCUBRE

JAÉN, 5 Mar. (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

A LA ÚLTIMA EN CHANCE



DEPORTES



Anuncios Google

Estudia en IE University

Ciencias, Humanidades y Empresas ¡Toma las riendas de tu futuro!

www.ie.edu/univer...

Aditivos Alimentarios

Aromas, Aditivos y Preparados para Alimentación. Cultivos para Cárnica

www.grasesnatura...

Legálitas Abogados

250 abogados, las 24h. Un asesor para cada consulta. 902 903 569

www.legalitas.com...

Expositores Ferias

Mejoramos cualquier oferta! Precios sin competencia. Visítenos

www.expositoresy...

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.

Show con cena al -70%

Aprovecha el cupón con tus amigos al -70% de descuento, ¡Ahora!

www.GROUPON.es

Algas Comestibles

La mayor oferta en alimentos elaborados con ALGAS comestibles

www.Liquenia.com

Anuncios Google

VÍDEOS DESTACADOS



Vecinos de Higuera de la Serena limpian sus calles



Radcliffe sufrió un trastorno obsesivo compulsivo



Lectores de esta noticia también han leído:

Los autónomos varones descendieron a un ritmo ocho veces superior al de las mujeres en 2011

Ibaka, vital en el triunfo ante Dallas

La Policía avisa del intento de secuestro de cuentas de Twitter más seguidas en España

Elegidas las 12 ideas finalistas del concurso Piensa en Innovar de Indra

Rafael Amargo: "Estoy con una persona casada"

COMENTARIOS DE LOS LECTORES

Accede con tu cuenta - Crea una cuenta nueva -

Inicia sesión con Facebook

COMENTAR ESTA NOTICIA (COMO USUARIO INVITADO)

Firma: (Usuario sin registrar)

Comentar - Accede con tu cuenta

LA ACTUALIDAD MÁS VISITADA EN WWW.EUROPAPRESS.ES

Ibaka, vital en el triunfo ante Dallas

Damasco intensifica la represión mientras cientos de refugiados huyen a Líbano

Rajoy s Senado sot

EUROPA PRESS

PORTALES

SÍGUENOS

ENLACES