

Ciencias (general)

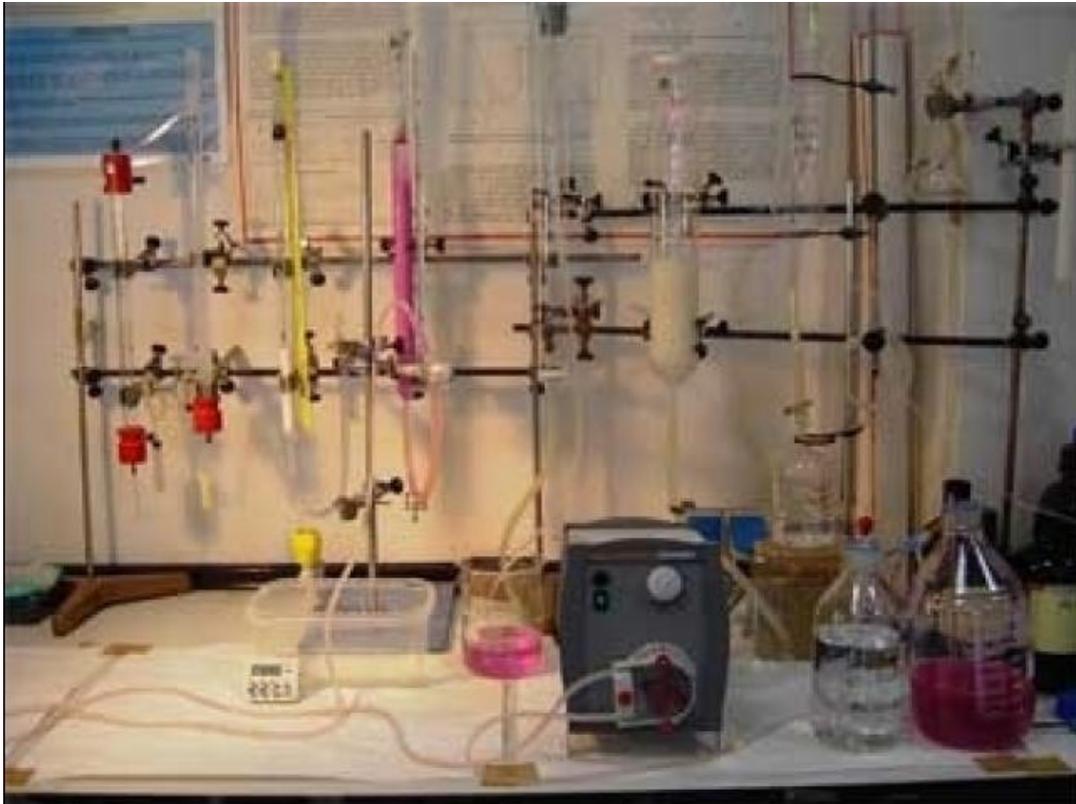
Expertos de la Universidad de Jaén obtienen colorantes naturales de microalgas como alternativa a los artificiales

05/03/2012 | lainformacion.com

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.

[1]

0

[Share](#)

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.

JAEN, 5 (EUROPA PRESS)

Científicos de la Universidad de Jaen (UJA) estan 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 captacion de la luz. Los expertos aplican estas sustancias a bebidas como batidos, yogures, helados, bebidas isotonicas o carbonicas, licores y mostos.

Hasta el momento, los científicos han desarrollado colorantes de las tonalidades rosa y azul y se estan probando para determinar la continuidad de esta coloracion en el tiempo, tal y como ha informado este lunes la Fundacion 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 anadido nuestros colorantes naturales", ha explicado Ruperto Bermejo, investigador principal del proyecto.

Los colorantes empleados por el equipo de Bermejo proceden de microalgas marinas y estan elaborados a partir de las biliproteinas que estas contienen: unas proteínas encargadas de la captacion de luz. Las ventajas que ofrecen este tipo de macromoleculas colorantes son su origen natural y la posibilidad de diversificar la oferta de colorantes naturales existentes en el mercado. Con todo, el numero de colorantes naturales y su gama de colores son escasos en relacion 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 metodologia que consiste, en primer lugar, en la rotura de la pared celular de estas moleculas para liberar el material que hay en su interior y del que forman parte las biliproteinas. Posteriormente, se procede a purificarlas a traves de una tecnica de separacion de los diferentes componentes y con la que se reduce el numero 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](#).

(EuropaPress)

Temas relacionados

- [CIENCIA Y TECNOLOGÍA](#)
- [CIENCIAS \(GENERAL\)](#)
- [LUGARES](#)
- [JAÉN \(ESPAÑA\)](#)
- [ORGANISMOS](#)
- [UNIVERSIDAD DE SEVILLA](#)
- [UNIVERSIDAD DE JAÉN](#)

Información relacionada

[Expertos de la Universidad de Jaén obtienen colorantes naturales de microalgas como alternativa a los artificiales](#)

0

[Share](#)

Destacamos



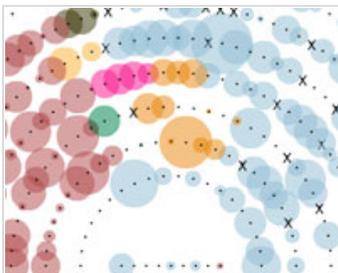
¿Se está muriendo ya el formato CD?

Obviamente, es un formato que está devaluadísimo.



10 artículos rechazados por Star Wars

George Lucas cuida mucho el merchandising de la saga.



El patrimonio de nuestros diputados

Sueldos, acciones, viviendas, coches y más de los diputados.



"Aburrir con la física es un crimen"

Walter Lewin es famoso por sus peculiares lecciones



Espanoles con billete para Londres 2012

Espanoles que ya tienen plaza para los Juegos.



La Plaza: la gestación del movimiento 15M

Nuestro documental sobre los 25 días de #acampadasol