

{lang: 'es-ES'}



Una empresa de Granada, España, ha desarrollado sensores “a la carta” que detectan en minutos alimentos tóxicos, lo que permite agilizar procesos, evitar alarmas sociales y reducir costos.

En la actualidad se realizan numerosos análisis para el diagnóstico de enfermedades, el control de tóxicos en seguridad alimentaria, controles agrícolas o en procesos farmacéuticos con técnicas convencionales que, en general, requieren de sofisticados equipos de alto costo y de personal especializado.

Por ello, la empresa spin-off de la Universidad de Granada Laimat, fundada en 2006, ha desarrollado una nueva tecnología basada en el uso de sensores electroquímicos para la detección de sustancias que pueden aplicarse a la salud alimentaria, la toxicología clínica y la medicina legal y forense.

La fundadora de la empresa, Josefina Pedrajas, doctora en Química, ha explicado que el objetivo de esta línea, ya patentada, es obtener sensores “a la carta” que sean sencillos, rápidos, baratos y que ofrezcan más información que los existentes.

En concreto, el material funciona al ser depositado sobre un soporte conductor, a modo de sonda sumergible, capaz de medir y ofrecer una lectura inmediata.

“Son herramientas de análisis rápidas, fácil de usar, ligeras, transportables, baratas, lo que permitiría evitar de forma rápida y fiable alimentos adulterados mediante el uso de tóxicos, antibióticos y plaguicidas, con lo que podemos agilizar los procesos, evitar alarmas sociales y reducir costes”, señala Pedrajas.

Como primera aplicación, el material permite su uso como marcador de enfermedades y para

## Crean sensores que detectan toxinas en alimentos

Lunes, 18 de Febrero de 2013 13:44

---

tóxicos en alimentos y, de hecho, el producto que la empresa tiene más avanzado es la detección de “histaminas” en pescado.

Fuente: **EFE**