



Tecnova participa en un proyecto europeo para alargar la vida útil de los productos

La Fundación Tecnova participa, junto a la empresa Domcan; el grupo de investigación Bio-160 de la Universidad de Granada, Limited Liability Company 'MKS'; y el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en un proyecto europeo cofinanciado por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder), enmarcado dentro de la Convocatoria 2012, iniciativa Eurotransbio, Era-Net del VII Programa Marco, en el que investigan para desarrollar bioconservantes para su aplicación en los productos hortofrutícolas mínimamente procesados en fresco, conocidos como IV gama.

El proyecto, denominado 'Bio-safood', estudia la aplicación de microorganismos antagonistas de flora patógena y alterante, en frutas y hortalizas, y de las bacteriocinas, como bioconservantes para preservar la calidad y seguridad alimentaria de los productos hortofrutícolas mínimamente procesados en fresco durante su vida útil, sin tener que recurrir a higienizantes ni conservantes de origen químico.