

Almería, en un proyecto europeo para alargar la vida de los productos...

La empresa Domca, S.A. en colaboración con el grupo de investigación BIO-160 de la Universidad de Granada, Limited Liability Company "MKS, el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (estos últimos ubicados en Kemerovo en Rusia) y la Fundación Tecnova, están llevando a cabo 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 cuyo objetivo es el desarrollo de bioconservantes para su aplicación en productos hortofrutícolas mínimamente procesados en fresco (IV gama).

El proyecto denominado, "Bacterias ácido lácticas y otros microorganismos antagonistas como bioconservantes en productos mínimamente procesados en fresco y cuyo acrónimo es "BIOSAFOD", pretende estudiar 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.

Con objeto de coordinar las actividades de todas las entidades participantes en el proyecto europeo, se han establecido una serie de reuniones de coordinación para ver el seguimiento y desarrollo del mismo en cada país, tanto en España como en Rusia. En este sentido, la empresa MKS junto a investigadores del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Kemerovo (Rusia) ha visitado España para conocer de primera mano la evolución y desarrollo del proyecto, así como ver in situ todas las instalaciones e infraestructuras de las entidades participantes españolas, conformándose así la primera reunión de pilotaje presencial del proyecto.

Durante el encuentro, se realizaron presentaciones y visitas a las instalaciones de DOMCA y el Departamento de Microbiología de la Universidad de Granada donde se les expuso la parte de investigación desarrollada por ambas entidades en el proyecto. Para continuar se trasladaron hasta Tecnova para ver el desarrollo del proyecto en las mismas, y conocer así el trabajo que los investigadores del Área de Tecnología Postcosecha y Envasado están haciendo. Aprovechando la visita, se realizó una presentación del Centro Tecnológico Tecnova y un encuentro por el Centro Experimental de Tecnova.