

[Mira esto: Las mejores fotogalerías](#) | [Temas T.I.](#) | [Últimos vídeos](#)[Entrar](#) | [Registrarse](#)

noticias, artículos ...

Buscar

Portada	España	Mundo	Política	Dinero	Deportes	El Tiempo	Salud	Sucesos	Tierra	Ciencia	Educa	Empleo	Motor	Tecno	Ocio
Gente	Tele	Música	Cine	Cultura	Increíble	Moda	Belleza	Players	Familia	Religión	Local	Y Además			

[Inicio](#) | [Local](#) | **Comunitat Valenciana**

CSIC y UPV diseñan un dispositivo ultrasónico que reduce costes y consumo energético de la liofilización de alimentos

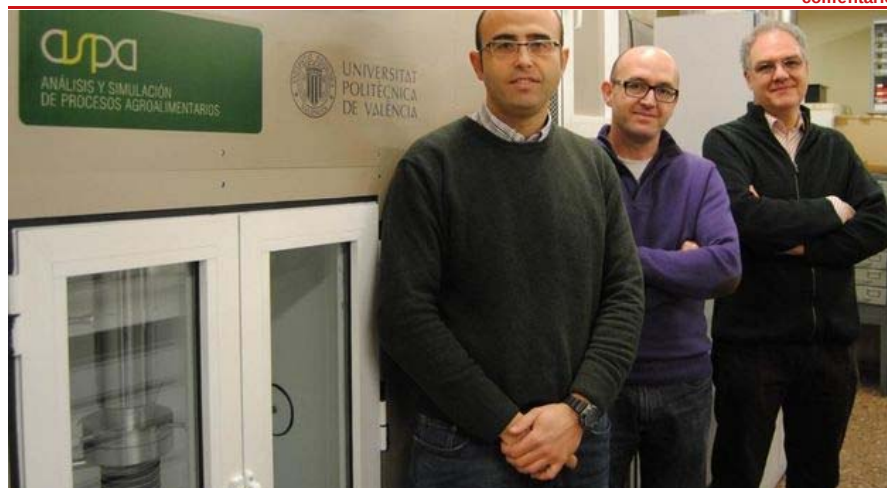
21/02/2012 - EUROPA PRESS, VALENCIA

Un equipo de investigadores del Grupo de Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios (ASPA) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universitat Politècnica de València (UPV) ha desarrollado un nuevo prototipo de dispositivo de ultrasonidos de alta intensidad que permitiría extender la liofilización de alimentos a productos de consumo diario como especias, infusiones, frutas y verduras, según han informado en un comunicado.

Me gusta

Twitter 0

0

[Deja tu comentario](#)

ÚLTIMA HORA

Miles de estudiantes se manifiestan con escasa presencia policial y con libros como armas

Sánchez de León transmite a los estudiantes que no dimitirá y dice que los detenidos mantendrán los cargos imputados

Bancaja impugnará el acuerdo del consejo de BFA por considerar que supondría "lesionar sus intereses"

El ministro de Interior aclara que al hablar de "excesos" se refiere "especialmente a los que cometen los radicales"

La liofilización es una de las técnicas de deshidratación que mejor mantiene la calidad de los productos. Sin embargo, la necesidad de aplicar vacío para acelerar el proceso "no permite realizar una producción en continuo convirtiéndola en una técnica muy cara, exclusiva de productos con muy alto valor añadido". Una alternativa viable sería la liofilización a presión atmosférica, pero éste resulta un proceso "extremadamente lento".

El sistema ultrasónico patentado por el CSIC y la UPV permite liofilizar en continuo el producto a presión atmosférica "de forma mucho más rápida, manteniendo la calidad y, además, reduciendo el consumo de energía asociado a este proceso", según han explicado.

"El tamaño del mercado de los liofilizados para alimentación es reducido, debido al alto coste de producción. La técnica se reserva a alimentos de precio alto como puede ser el café instantáneo, alimentos para alpinistas, leches infantiles o sopas instantáneas. Sin embargo, la liofilización a presión atmosférica asistida por ultrasonidos podría abrir el abanico de productos a tratar, al rebajar el coste del proceso", ha señalado Antonio Mulet, investigador del Grupo ASPA.

El equipo de trabajo coordinado por el profesor Mulet ha realizado diversas pruebas con el dispositivo ultrasónico, liofilizando a presión atmosférica vegetales y frutas. En unos casos, se estudió la eliminación del agua y en otros de etanol con el que previamente se había impregnado la muestra.

"En el caso de la eliminación de agua en manzana, el tiempo de liofilización se redujo de manera drástica en comparación a las experiencias que se realizaron sin aplicación de ultrasonidos; en concreto conseguimos un descenso del tiempo de proceso cercano al 70 por ciento. Mientras, en la

AL MINUTO

06:52 El presidente de la región separatista de Abjasia sale ileso de atentado

06:44 La central nuclear de Vandellós II efectúa una parada no programada

06:42 Red Incola celebra desde hoy en Valladolid las II Jornadas de Diálogo Interreligioso

SÍGUENOS EN...



LO MÁS VISTO

1 / 5

1



Las extrañas y fascinantes instantáneas escondidas en Google Street View

2



Las imágenes del accidente del Costa Concordia

3



CC.OO. y UGT despiden a más de 500 trabajadores en el último año

4



Se 'pica' con un ciclista y no se le ocurre otra cosa que atropellarlo con su autobús

5



Manifestantes y policías... ¡A palos en Valencia!

6



El sindicalista 'millonario'

eliminación del etanol, el tiempo de tratamiento se redujo de 225 a 45 minutos, es decir, un 80 por ciento", ha apuntado Mulet.

APLICACIONES QUÍMICAS, FARMACÉUTICAS Y BIOTECNOLÓGICAS

La tecnología desarrollada desde los laboratorios del Grupo de Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios del CSIC y la UPV podría aplicarse también en el sector químico, farmacéutico y biotecnológico. Según explican los investigadores, se prevé que la mitad de los medicamentos inyectables aprobados en los próximos cinco años requieran de liofilización.

"La liofilización permite mayor estabilidad a los principios activos y una rehidratación más rápida; además mejora la deshidratación de productos sensibles al calor al realizarse a bajas temperaturas. Nuestra técnica podría aplicarse a productos como reactivos, microorganismos, vitaminas, plasma sanguíneo o medicamentos que se pueden transportar y almacenar fácilmente para luego reconstituírllos", ha recalcado Juan A. Cárcel, investigador del grupo ASPA.



dice que los 181.000 € que gana son para UGT

LOCAL

Pulsa en el mapa para acceder a las noticias de tu comunidad



Me gusta

Twitter

0

0

Deja tu comentario

OTRAS NOTICIAS

Un diputado catalán exalumno del Lluís Vives de Valencia carga contra la "brutalidad policial"

Los manifestantes reclaman "menos policía y más educación" ante la sede vallada del PP

Oltra recurre su expulsión del pleno por considerar que Cotino hizo una interpretación "arbitraria" del reglamento

Padres estudian presentar una demanda conjunta por la actuación policial

0 COMENTARIOS

DEJA TU COMENTARIO

Comenta *

Nombre de usuario *

Email *

* Campos obligatorios

☐ He leído y acepto las normas de uso

Enviar comentario

Portada	España	Mundo	Política	Dinero	Deportes	El Tiempo	Salud	Sucesos	Tierra	Ciencia	Educa	Empleo	Motor	Tecno	Ocio
Gente	Tele	Música	Cine	Cultura	Increible	Moda	Belleza	Players	Familia	Religión	Local	Y Además			

Mira esto: [Las mejores fotogalerías](#) | [Temas T.I.](#) | [Últimos vídeos](#)

Teinteresa.es

[Declaración de intenciones](#)
[Quiénes somos](#)

Servicios

[Sorteos](#)

Síguenos en...

[Facebook](#)
[Tuenti](#)
[Twitter](#)
[Youtube](#)

Legal

[Aviso Legal](#)