

Identificate / Regístrate Miércoles 01 de agosto de 2012 Contacta con levante-emv.com | RSS

levante-emv.com
El Mercantil Valenciano

NOTICIAS

Economía

PORTADA ACTUALIDAD DEPORTES OPINION/BLOG: ECONOMIA OCIO VIDA Y ESTILO CANALES PARTICIPACIÓN SERVICIOS

Bolsa y Mercados Ingenio frente a la crisis El Mercantil Valenciano Empresas en C.Valenciana Constituciones Nombramientos Licitaciones Subvenciones Finanzas Personales

EN DIRECTO**Consulta el calendario de hoy en los Juegos Olímpicos de Londres 2012**

Levante-EMV.com » Economía

Alimentos de diseño

Un artículo del profesor valenciano Pedro Fito es el segundo más influyente en la ingeniería alimentaria mundial de los últimos cuarenta años. La técnica permite la deshidratación de los alimentos al vacío.

01:52 VOTE ESTA NOTICIA ☆☆☆☆☆



Tweet 0

Recomendar

STEFANIA GOZZER VALENCIA

Un artículo publicado en 1994 por el profesor emérito de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (Etsiarn) de la Universitat Politècnica de València (UPV) Pedro Fito ha sido elegido el segundo más influyente en el ámbito de la ingeniería de alimentos de los últimos cuarenta años. La selección la realizó la revista Journal of Food Engineering, considerada la publicación número uno en esta disciplina.

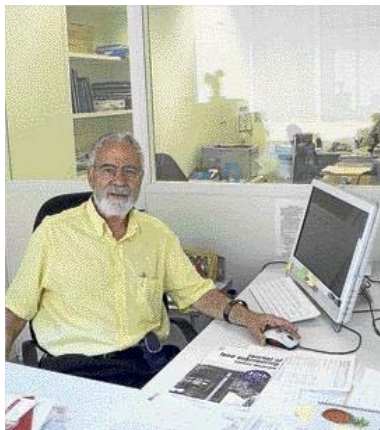
En el artículo se explica de forma teórica el proceso de deshidratación osmótica al vacío. En su definición para "profanos", Fito describe este procedimiento así: "Se introduce un alimento en una disolución muy concentrada y mediante diversos procesos se logra que el agua que contiene este alimento 'viaje' a la disolución". En la actualidad, esta técnica permite desarrollar alimentos funcionales para prevenir diversos problemas como la obesidad. Además, se emplea en productos como las frutas en almíbar, los frutos que se conservan secos pero con azúcar añadido, carnes y pescados.

Asimismo, la deshidratación osmótica al vacío es un proceso menos agresivo que el secado tradicional con aire caliente y, por lo tanto, no desnaturaliza tanto el alimento fresco. En este sentido, permite una mayor rapidez en este proceso y más calidad con un menor coste energético.

Sin embargo, el antiguo profesor de la Etsiarn sitúa la relevancia del artículo en el método. Hasta ese entonces, la investigación en la ingeniería de alimentos se hacía de una manera pragmática. Se realizaba una prueba y se identificaba el error. El proyecto que lideraba el profesor de la UPV fue uno de los primeros en concebir modelos matemáticos que permitieran predecir el proceso y diseñar equipos. De esta forma se impuso un modelo de investigación, lo que explica que el artículo haya sido citado más de 200 veces. El trabajo de Pedro Fito formó parte de un proyecto europeo de cooperación con América Latina en conmemoración de los 500 años del descubrimiento del continente. El Gobierno de España y la Unión Europea financiaron un programa de ciencia y tecnología para el desarrollo de la región. Fue en este marco que Pedro Fito diseñó una tecnología que ofrecía la posibilidad de conservar los alimentos durante un mayor tiempo y sin necesidad de equipamientos muy complejos. "Tuvo una especial relevancia en esa zona porque, además de haber investigadores latinos dentro del grupo, se trata de un proceso mucho más económico que la deshidratación normal y no llevaba consigo grandes inversiones para llevarla a cabo", explicó Fito.

Es por este motivo que, si bien la UPV patentó la técnica de deshidratación osmótica al vacío, permitió que diversos grupos latinoamericanos la utilizaran sin tener que pagar los derechos. "No estábamos tan 'monetizados' como ahora", comentó Fito. Es más, en los años siguientes al programa, la universidad formó a más de cincuenta tecnólogos provenientes del otro lado del charco.

Es por eso que ahora lamenta los recortes y la escasa financiación que el Ejecutivo destina al sector de la I+D. "Se está cometiendo un gravísimo error. Estamos perdiendo toda una promoción de jóvenes. Probablemente sean los mejores licenciados de la historia de España, y les estamos diciendo que hagan las maletas y vayan a investigar fuera. Es una tragedia", sentenció.

**Pedro Fito, profesor emérito de la UPV. Levante-EMV**

Compara los mejores:

- depósitos
- cuentas nómina
- cuentas remuneradas

levante-emv.com **COMPARA**

**¿Quiere darle visibilidad a su empresa en Internet?**

Levante-emv.com cuenta con una sección de noticias de empresa de la Comunitat Valenciana donde su empresa no puede faltar.

Noticias de empresa

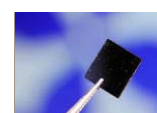
Constituciones Nombramientos Subvenciones

La empresa Asesores Energeticos Sagunto**La empresa Jbcn Global Solutions SI ,****La empresa Osvemar Mediterraneo SI ,****La empresa Ismapris SI , constituida en****Más noticias [+]**

Noticias de empresa

**El presidente de la cadena de supermercados Mercadona,****Mercadona invierte ocho millones en un centro nuevo****Comente esta noticia**

El nuevo edificio de servicios de Albalat dels Sorells (Valencia) generará más de e150 empleos



Graphenano, una joven empresa de Alicante, ha dado con la solución para producir en masa y de forma rentable el «material del futuro»

Anuncios Google**Máster Agrónomos. UCAV**

Posgrado oficial. ¡Matrículete ya! Universidad Católica de Ávila www.ucavila.es

Caucho esponjoso/compacto

Cordones tubos perfiles y moldeado Producción series cortas y largas. www.mapsa.es

Másters medioambientales

y tratamiento de aguas residuales Financiación y bolsa de trabajo master.aimme.es

ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »