

## Lo natural: Tendencia hacia el procesado mínimo de los alimentos



Revista

### **AINIA** **Centro tecnológico**

Las tecnologías de conservación de procesado mínimo de los alimentos y los estudios de vida útil forman parte de las principales tendencias de conservación de alimentos. Aquellas empresas que antes introduzcan estas técnicas y el conocimiento de su aplicación, se situarán en una posición de ventaja competitiva, ¿quieres conocerlas?

Los avances en el **desarrollo de las tecnologías de conservación**, vienen marcados en los últimos años por la mejora y combinación de los métodos ya conocidos, bien sean convencionales o más novedosos con el objetivo de:

- **Satisfacer las demandas actuales** de sistemas de conservación económicos
- **Garantizar la seguridad y estabilidad de los alimentos**
- **Responder a los requerimientos del consumidor** en aspectos sensoriales, nutricionales, de conveniencia, e incluso ausencia de aditivos químicos

En ainia, venimos desarrollando proyectos de investigación y asistencia tecnológica orientados a avanzar en la aplicación industrial de **tecnologías de conservación de procesado mínimo de los alimentos y el estudio de vida útil**.

#### **Nuevas tecnologías de procesado mínimo de alimentos**

Entre las líneas de investigación principales sobre la conservación de alimentos, está el **desarrollo de nuevas tecnologías de procesado mínimo**, alternativas o complementarias a las habituales, **basadas en el empleo de ingredientes naturales y menos agresivas con el alimento**, entre las que destacamos:

- tecnologías de IV gama
- cocción a vacío
- altas presiones
- procesado aséptico
- pulsos eléctricos
- irradiación
- radiofrecuencia,
- microondas
- métodos combinados
- films comestibles
- empleo de conservantes naturales

- métodos biológicos

Entre las **tecnologías de conservación que están marcando tendencia**, cabe destacar por su elevado potencial de aplicación, la **tecnología de procesado de las microondas**. Su uso industrial más extendido es la descongelación, pero también se emplean en procesos de secado, escaldado y pasteurización de alimentos envasados.

#### **Tecnologías de conservación para la formulación de productos**

Y, cabe recalcar la importancia que están cobrando las **tecnologías de conservación asociadas a la formulación de producto sin empleo de aditivos de síntesis química**, como son:

- el **empleo de films comestibles** con propiedades barrera
- **ingredientes conservantes naturales**
- **métodos biológicos novedales**, como el empleo de bacteriocinas y fagos

De estas y de otras tecnologías de conservación de alimentos hablaremos en la jornada sobre [avances tecnológicos en la conservación de alimentos](#) [1] que se realizará el 11 de julio en ainia. En el siguiente enlace puedes ver el [programa](#) [1] de la jornada y el acceso a las inscripciones.

#### **Enlaces:**

[1] <http://formacion.ainia.es/PortalFormacion/PFv09.nsf/0/355820C9A27D7DD3C1257A240042DE1A?OpenDocument>