

TITULO: APLICACIÓN DE LA TECNOLOGÍA DE ULTRASONIDOS PARA LA ESTERILIZACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA INICIO: ENERO 2017 / **FECHA FIN:** DICIEMBRE 2017

RESUMEN: La tecnología de ultrasonidos está ampliamente desarrollada a nivel industrial, para la realización de distintos procesos como estabilización de emulsiones, aumento de la eficacia de procesos enzimáticos... A nivel de investigación fundamental, se ha abierto una nueva línea de trabajo sobre la utilización de esta tecnología, para la esterilización de alimentos. La planta piloto del CTC está dotada con un equipo de ultrasonidos en el que se están realizando ensayos de esterilización de alimentos combinados, con otros sistemas de conservación de alimentos, tratamiento térmico, reducción de aw, uso de acidulantes. En la actualidad se ha logrado la conservación la esterilización de zumo de naranja y zumo de tomate utilizando la tecnología de ultrasonidos, obteniendo unos valores microbiológicos comparables con la tecnología de esterilización térmica, pero mejorando las características sensoriales.

CONVOCATORIA: Proyecto de I+D propia Convenio INFO-CTC 2017

DIFUSIÓN DE RESULTADOS:

* **Poster presentado en el VIII Symposium Internacional de Tecnologías Alimentarias (Murcia 9 de mayo de 2017)**