

# Tecnologies Innovadores per a l'Obtenció d'Ingredients i Productes Alimentaris

Grup consolidat 2009 SGR 683 GENCAT.

Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària- Universitat de Lleida

Av. Rovira Roure, 191, 25198 Lleida

## La recerca del grup se centra en l'estudi i desenvolupament de mètodes innovadors per al processat d'aliments

L'objectiu final és el disseny d'aliments que, al mateix temps de ser segurs per al consumidor, mantinguin les seves propietats nutritives, saludables i organolèptiques. El grup també investiga en l'obtenció d'ingredients alimentaris a partir de subproductes de la industrialització d'aliments.

### Investigador Principal:

<http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/cat/personal/martin.html>

Arántegui Jiménez, Javier  
Elez Martínez, Pedro  
Garvín Arnés, Alfonso  
Garza Garza, Salvador  
Gimeno Año, Vicente  
Giner Seguí, Joaquín Jesús

### Olga Martín Belloso

Ibarz Ribas, Alberto  
Pagan Gilabert, Jordi  
Soliva Fortuny, Robert  
Marsellés Fontanet, A Robert  
Acevedo Fani, Alejandra  
Echavarría Vélez, Ana Paola

### omartin@tecal.udl.cat

Falguera Pascual, Víctor  
Rodríguez Roque, María Janeth  
Salinas Roca, Blanca  
Salvia Trujillo, Laura  
Sánchez Vega, Rogelio  
Valdivia Nájjar, C Guillermo

## Principals projectes científics

Aplicación de tecnologías innovadoras de descontaminación para la mejora de la calidad de alimentos de cuarta gama. MCIN. Codi oficial: AGL2010-21572 (IP R Soliva)

Desarrollo de productos y procesos a base de frutas. ITES-ITM. Codi oficial: C11042 (IP O Martín)

Desarrollo de recubrimientos comestibles nanoestructurados para el transporte de compuestos activos. MCIN. Codi oficial: AGL2009-11475 (IP O Martín)

Inactivación de enzimas, degradación de compuestos tóxicos y efectos colaterales en zumos de frutas mediante irradiación UV (UV2011). MCIN. Codi oficial: CTQ2011-26569 (IP A Ibarz)

Obtención de purés de frutos con alto valor funcional mediante tecnologías innovadoras de procesado: Efecto de los pulsos eléctricos sobre el metabolismo secundario de los frutos. INIA. Codi oficial: RTA2010-00079-C02-00 (IP P Elez)

## Publicacions científiques

Augusto, PED., Ibarz, A., Cristianini, M. 2012. Effect of high pressure homogenization (HPH) on the rheological properties of a fruit juice serum model. *J. Food Eng.* **111**: 474-477

Echavarría, AP., Falguera, V., Torras, C., Berdún, C., Pagán, J., Ibarz, A. 2012. Ultrafiltration and reverse osmosis for clarification and concentration of fruit juices at pilot plant scale. *Food Sci. Technol.-Leb.* **46**: 189-195

Falguera, V., Pagán, J., Garza, S., Garvín, A., Ibarz, A. 2012. Inactivation of polyphenol oxidase by ultraviolet irradiation: Protective effect of melanins. *J. Food Eng.* **110**: 305-309

Mosqueda, J., Raybaudi, R.M., Martín-Belloso, O. 2012. Microbiological shelf life and sensory evaluation of fruit juices treated by high-intensity pulsed electric fields and antimicrobials. *Food Bioprod. Process.* **90**: 205-214

Ramos-Villaroel, AY., Aron-Maftei, N., Martín-Belloso, O., Soliva-Fortuny, R. 2012. Influence of spectral distribution on bacterial inactivation and quality changes of fresh-cut watermelon treated with intense light pulses. *Postharvest Biol. Tec.* **69**: 32-39.

Salvia-Trujillo, L., Rojas-Graü, M.A., Soliva-Fortuny, R., Martín-Belloso, O. 2012. Physicochemical characterization of lemongrass essential oil-alginate nanoemulsions: effect of ultrasound processing. *Food Bioprocess Tech.* En premsa. DOI: 10.1007/s11947-012-0881-y

## Darrera tesi doctoral llegida

Echavarría, AP. 2012. Estudio de filtración, procesos de membrana y pardeamiento mediante fluidos modelo y zumos de fruta. Director: Albert Ibarz.

