

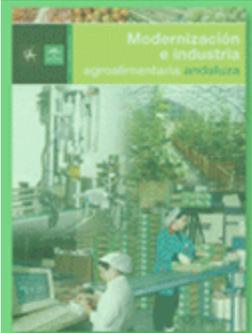
Secciones

- Portada
- Opinión
- Política
- Laboral
- Cultivos
- Ganadería
- Agroalimentación
- Gestión hídrica
- Desarrollo rural
- Forestal
- Medio ambiente
- Caza
- Turismo rural
- I+D
- Empresa
- Maquinaria-motor
- Ferias y congresos



reciba en su email
los titulares

Modernización
e industria
agroalimentaria
andaluza



Cinco Años
de Calidad
Certificada

Regiones

Hoy

Ultima actualización: 12/03/2007 18:23:58

Enviar por correo Imprimir

Investigadores andaluces buscan moléculas de fuentes naturales para la industria agroalimentaria

Todos los compuestos que se obtengan en el marco de esta iniciativa provendrán de productos naturales y serán respetuosos con el medio ambiente.

Redacción • 12/03/2007 17:45:15

Un grupo de investigación de la Universidad de Cádiz, dirigido por Isidro González Collado, junto a otros cuatro equipos de las universidades de Málaga, Almería, Jaén y Granada, trabajará en el diseño y síntesis de compuestos para dotar de un valor añadido a la industria agroalimentaria. En este Proyecto de Excelencia, al que la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa ha dotado con 60.000 euros, todos los compuestos que se obtengan provendrán de productos naturales y se tratarán según una perspectiva racional y respetuosa con el medio ambiente.

Para conseguir alimentos más seguros desde el punto de vista sanitario y medioambiental, es necesaria la utilización de aditivos alimentarios naturales y de baja toxicidad (antioxidantes, colorantes, etc.). Por otro lado, también es preciso utilizar productos agroquímicos fácilmente degradables, no persistentes y que no se incorporen a la cadena alimentaria. Dentro del campo de los antioxidantes, se plantea el estudio de sustancias biosintetizadas por determinados hongos fitopatógenos (hongos que afectan a los cultivos, pero que poseen una amplia actividad biológica). Los investigadores andaluces también prepararán moléculas derivadas de antioxidantes naturales aislados de los residuos agrícolas procedentes de la poda del olivar. Además, se abordarán estrategias sintéticas novedosas orientadas a la síntesis de compuestos con mayor poder antioxidante.

Concretamente, los investigadores abordarán la síntesis de insecticidas, fungicidas y herbicidas contra algunas de las enfermedades más comunes en algunos de los principales cultivos de nuestra comunidad, como son el control de insectos en el olivo o el control de enfermedades fúngicas en el sector de la fresa y la vid. Por último, se abordará la síntesis de la crocetina, colorante natural del azafrán, mediante una novedosa ruta sintética.

El empleo de antioxidantes se utiliza para preservar el sabor, aroma y color de los alimentos manufacturados. Para buscar componentes naturales que reemplacen a los sintéticos, es necesario acudir a microorganismos y subproductos y residuos agrícolas.

En este proyecto, la colaboración activa de empresas especializadas en el campo de la agroquímica, de la conservación y tratamiento de alimentos, así como de las empresas dedicadas a la síntesis de moléculas bioactivas en general es necesaria y constante. Además, la consecución de los objetivos del proyecto requiere la colaboración activa de estas empresas especializadas.

[Ver comentarios \(0 comentarios \)](#) / [Añadir comentario](#)



Grupo EA

- Europa Agraria
- Europa Cork
- Qualitea
- Los Anuarios del Grupo EA
- Balance Nacional Agrario



Europaagraria



MONTES VIVOS

balance agrario 2005

Anuarios

de calidad