

SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Mètode senzill i econòmic per a detectar al·lèrgens

► **Proyecto Kryptonita, SL desenvolupa un sistema per a la indústria alimentària**

R. D. M.
especiales@epmediterraneo.com
CASTELLÓ

L'empresa Proyecto Kryptonita, SL, creada fa quatre anys a partir d'un contracte de recerca entre IMAN-Corp Foundation i el grup d'investigació de Química Sostenible i Supramolecular de la Universitat Jaume I ha desenvolupat un sistema senzill i molt econòmic per a la detecció d'al·lèrgens en superfície en la indústria alimentària. La solució ideada des d'aquesta *spin-off* permet comprovar fàcilment l'eficiència dels processos de neteja en el sector i assegurar l'absència d'al·lèrgens que contaminen els aliments. El repte és crear sistemes que assegurin i promoguen la seguretat alimentària i l'economia de recursos.

D'acord amb el catedràtic i director del grup de recerca de l'UJI, Eduardo García-Verdugo, «el sistema és capaç d'identificar ràpidament si després de la neteja hi queden sulfits, o també al·lèrgens basats en proteïnes, de forma que si s'hi detecten, sapiguem que cal tornar a netejar». En funció de quin al·lèrgen es vol detectar, hi ha dues línies de producte (SulSensing, per a sulfits, i ProSensing, per a proteïnes).

El mètode, que ja està en fase de producció i comercialització, presenta clars avantatges respecte d'altres sistemes ja consolidats



María Maciá, Belén Altava i Eduardo García-Verdugo.

en el mercat, «perquè en general requereixen certa formació per part del personal de neteja», explica García-Verdugo.

El sistema de ProyectoKryptonita (www.proyektokryptonita.com) és «fàcilment interpretable, atès que es basa en l'aplicació d'una dissolució de color, i amb una simple inspecció visual del color de la tovallola d'anàlisi s'interpreta fàcilment si hi ha o no contaminació, la qual cosa permet el seu ús per part de personal no especialitzat». Així, es dona a l'empresa alimentària l'oportunitat d'adaptar-lo a la seua pràctica diària, perquè a més de la facilitat d'ús, la resta de sistemes semblants en el mercat són tan sensibles com cars i amb un ús més complex.

Actualment, ProyectoKryptonita està en fase de negociació

amb diferents empreses de distribució i ha arribat a acords que li han permès vendre els primers kits a escala nacional. «El nostre objectiu són, òbviament, els fabricants de productes d'alimentació, i s'han fet proves dels nostres productes en diverses línies de producció de pernills, salsitxes i hamburgueses, entre altres». Un pas més endavant seria la introducció en l'àmbit de la restauració, en concret en menjadors d'escoles i hospitals.

En paral·lel, l'empresa té un acord amb la Universitat Jaume I per al desenvolupament d'altres productes, com ara etiquetes intel·ligents que puguin detectar el deteriorament dels aliments a causa d'una mala manipulació o conservació en la cadena de subministrament. ≡