

## Un sistema antimicrobiano con mentol conserva los alimentos - Las Provincias - 26/10/2015

---

# Un sistema antimicrobiano con mentol conserva los alimentos

EFE

**VALENCIA.** Un grupo de investigadores de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) ha diseñado un nuevo sistema antimicrobiano para conservar alimentos basado en el uso de sustancias naturales como aceites esenciales de mentol, timol o carvacrol y que permite enmascarar olores y, asimismo, que no incida en los sabores.

Lo novedoso del sistema, cuya patente se presentó en julio y está en fase de evolución, es que permite anclar a un sustrato las moléculas antimicrobianas y aprovechar así todo el potencial de estos aceites esenciales para la conservación de alimentos sin preocuparse de que generen olores y sabores.

El investigador del Grupo Cuina y director del departamento de Tec-

nología de Alimentos de la UPV, José Manuel Barat, indicó ayer que la industria demanda cada vez más productos naturales que sean antimicrobianos y hagan las funciones de los aditivos.

«Estos productos ya se aplican, pero su utilización está limitada por la incompatibilidad de aromas y sabores. La novedad de nuestro sistema es precisamente que permite enmascarar los olores y no incide sobre el sabor del producto», subrayó. La mayoría de sistemas antimicrobianos existentes está diseñada para ser liberada, no para permanecer anclada al sustrato que los alberga.