

Una lengua electrónica es capaz de hallar miel adulterada - Mediterráneo - 16/07/2018

TECNOLOGÍA

Una lengua electrónica es capaz de hallar miel adulterada

|| EFE
|| VALÈNCIA

Investigadores de la Universitat Politècnica de València (UPV) han desarrollado una lengua electrónica capaz de discriminar entre la miel pura y las mieles adulteradas con jarabes alimentarios de forma «sencilla, rápida y barata».

Según las pruebas realizadas hasta el momento, con esta lengua se podría saber en poco más de una hora si una muestra está adulterada, mientras que con los métodos de análisis tradicionales utilizados actualmente el proceso puede alargarse varios días, según han explicado fuentes de esta universidad.

La miel es uno de los productos más susceptibles de manipular y, desde hace años, la Comisión Europea fomenta el desarrollo de métodos analíticos rápidos que ayuden a diferenciar un producto puro de otro adulterado.

Según explican los investigadores de la UPV, la miel es

El nuevo proceso es más sencillo, rápido y barato que las técnicas actuales

habitualmente adulterada con jarabes o melazas de azúcares, como azúcar de caña, lo cual causa «notables pérdidas para el sector apícola».

«Además, este fraude comporta el incumplimiento de la normativa comunitaria y un importante deterioro de la confianza del consumidor», apunta Lara Sobrino, investigadora del Instituto de Ingeniería de los Alimentos para el Desarrollo de la UPV.

De esta forma, la lengua electrónica voltamétrica desarrollada por los investigadores de la Universitat Politècnica permite obtener una solución rápida, fácil y económica respecto a los equipos que se utilizan actualmente para detectar estos fraudes. ≡