

Una firma de la UMH inventa un kit para detectar contaminación en los alimentos - Información - 18/09/2018

Una firma de la UMH inventa un kit para detectar contaminación en los alimentos

► El objetivo es encontrar restos de lactosa y proteger la salud de los consumidores intolerantes al carbohidrato

REDACCIÓN

■ Detectar restos de lactosa en aguas, superficies y alimentos, en menos de una hora y de forma económica. Una empresa del Parque Científico de la Universidad Miguel Hernández (UMH) ha

ideado un kit para evitar posibles contaminaciones en los alimentos declarados sin lactosa y proteger la salud de los consumidores intolerantes a este carbohidrato, según han destacado fuentes de la UMH en un comunicado.

De este modo, es posible controlar la limpieza de cualquier área que esté en contacto con los alimentos a lo largo de todo el proceso de producción para asegurar que están libres de este componente. Para hacer posible la venta

de los kits entre las compañías del sector alimentario, la empresa de la UMH, Gram Positivo, ha firmado un acuerdo con la empresa Nirco, integrada en el grupo Deltalab, que será la encargada de distribuir esta herramienta en el mercado. Según su director ejecutivo, Florenci Cutrina, se pretende «ayudar a que las compañías sean capaces de controlar, de forma fiable y sencilla, que sus procesos y productos cumplen con todos los requisitos legales».



El investigador del Parque Científico de la UMH. INFORMACIÓN