El Proyecto Kryptonita combate la contaminación cruzada en el sector alimentario - Levante de Castelló - 14/12/2018

El Proyecto Kryptonita combate la contaminación cruzada en el sector alimentario

▶ La empresa se ha vinculado de forma reciente al Espaitec de la UJI

LEVANTE DE CASTELLÓ CASTELLÓ

■ La contaminación cruzada con alérgenos durante la producción de alimentos es uno de los principales problemas en las instalaciones alimentarias. Existen varias formas de transferir rastros de un alérgeno de un producto a otro, como por ejemplo compartir utensilios para la preparación de la mezcla, el uso común de la balanza de ingredientes o una inadecuada limpieza de la línea de producción o del equipamiento.

En este marco, surge Proyecto Kryptonita: una joven empresa de base tecnológica creada con el objetivo de proporcionar una herramienta sencilla y de coste reducido para llevar a cabo, tanto en seco como en húmedo y por personal no especializado, la validación de la limpieza de superficie en las instalaciones alimentarias, excluyendo así la presencia de alérgenos.

«Nuestro objetivo es el diseño y desarrollo de sensores moleculares y analizadores, así como su incorporación en dispositivos que pueden ser utilizados por personal sin formación técnica», afirma Maria García-Verdugo, directora de la División Alimentaria de Grupo IMAN. «Estos desarrollos provienen de una investigación interdisciplinar que contiene aportaciones de campos como la química o los materiales avanzados, pero también de otras áreas de conocimiento como la biotecnología o la nanotecnología, y de técnicas avanzadas de fabricación», concluye María.

LEVANTE-EMV

María García-Verdugo.

En la actualidad la empresa está trabajando en el desarrollo de sistemas de sensores colorimétricos que permitan la detección sencilla y rápida de posibles alérgenos en lugares donde se manipulan alimentos. «El objetivo es dotar a las empresas de alimentación con herramientas sencillas y fiables que les permitan diseñar protocolos de limpieza validados y documentados, de modo que puedan llevarse a cabo las actuaciones necesarias de una manera muy rápida sobre el proceso en su conjunto», destaca Santiago Luís Lafuente, director del grupo de Química Supramolecular y Sostenible de la UJI y catedrático del Departamento de Química Inorgánica y Orgánica.

Recientemente vinculada al Parque Científico, Tecnológico y Empresarial de la Universitat Jaume I (Espaitec), la empresa surge a partir de un proyecto de investigación realizado de forma conjunta entre el grupo de Química Sostenible y Supramolecular de la Universitat Jaume I, liderado por Santiago Luís Lafuente, y Grupo IMAN, una compañía que ofrece soluciones a empresas en recursos humanos, facility services y outsourcing; y que dispone de una división especializada en el sector alimentario. Su vinculación a Espaitec responde al interés en generar nuevas sinergias con la universidad de Castellón I y especialmente, con el resto de empresas ubicadas en el parque.