

DESENVOLUPAMENT D'UNA NOVA TÈCNICA QUÍMICA

La detecció de frauds alimentaris

Un grup de recerca de l'Institut Universitari de Plaguicides i Aigües (IUPA) de l'UJI ha validat una metodologia analítica per a classificar productes de peix fumat, útil per a productes d'alt valor afegit com ara l'oli d'oliva o el pernil

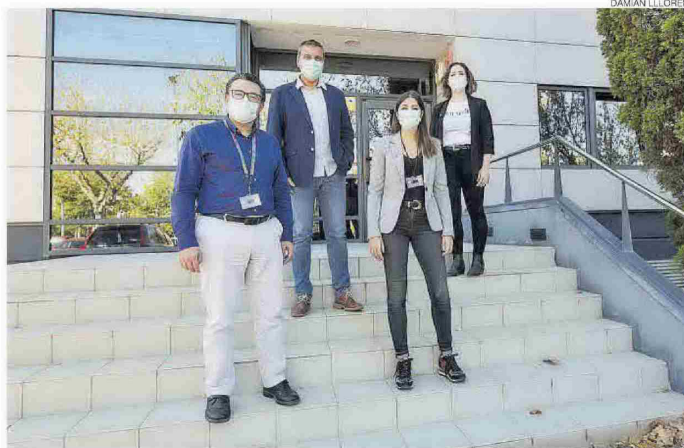
REDACCIÓ
especial@epmmediterraneo.com
CASTELLÓN

Un grup d'investigació de l'Institut Universitari de Plaguicides i Aigües (IUPA) de l'UJI ha desenvolupat una metodologia analítica, basada en espectrometria de masses, per a la classificació de productes de peix fumat, que pot servir per a detectar frauds alimentaris en productes d'alt valor afegit com ara l'oli d'oliva o el pernil. Les conclusions del treball s'han publicat en la revista *Food Research International*.

L'objectiu principal d'aquest estudi, realitzat per la Universitat Jaume I en col·laboració amb l'empresa Sea Delight Europe, era demostrar que l'ús d'una aproximació metabolòmica en mostres de peix fumat permet obtenir informació objectiva sobre components volàtils dels aliments relacionats amb l'olor i el sabor i, d'aquesta manera, poder identificar productes fumats i distingir-los d'altres prohibits en l'àmbit de la Unió Europea.

Intel·ligència artificial

El catedràtic Joaquim Beltran, membre del grup en Química Analítica de l'UJI (Q-AMS), argumenta que aquest treball demostra «mitjançant una aproximació metabolòmica, que és possible desenvolupar un mètode instrumental per a caracteritzar els volàtils del peix fumat i, així, identificar-lo alhora que distingir-lo del peix cru». Aquest enfocament metabolòmic amb una



►► Grup de recerca ► El catedràtic Joaquim Beltran amb els membres del grup en Química Analítica de l'UJI.

Les conclusions d'aquest treball s'han publicat en la revista 'Food Research International'

estratègia d'anàlisi no dirigit «presenta molts avantatges i una gran versatilitat i aplicabilitat, tot i que requereix un equipament instrumental més sofisticat i un equip humà amb formació interdisciplinària en química analítica i estadística, amb un enfocament pròxim a la intel·ligència artificial», afegeixen els investigadors de l'UJI.

La investigadora Tania Portolés, membre del IUPA i coautora d'aquest estudi, afirma: «Hem trobat tècniques objectives per a validar panells de tast professional de

productes fumats, bàsicament tonyina i peix espasa, tanmateix, els resultats resulten d'utilitat per a ser aplicats en processos de qualitat i seguretat alimentària».

Transferència a empreses

Beltran destaca la importància de treballar conjuntament amb el teixit empresarial, coneixent de primera mà les seues prioritats, perquè «afavoreix en gran mesura la transferència de coneixement des de l'UJI al sector industrial. És una interacció molt beneficiosa

que hem de potenciar per tal de contribuir a la innovació i la competitivitat de la nostra economia», comenta.

Per la seua banda, el president del grup Sea Delight, César Bencosme, considera que treballar en col·laboració amb la universitat i entitats d'investigació científica «ajuda a conèixer millor els productes i a aplicar noves tècniques per a millorar la qualitat, alhora que adaptar-los a les necessitats del mercat i a les exigències dels consumidors». En conseqüència, «podem aconseguir productes de valor afegit, de fet, la indústria alimentària ha d'adaptar-se als nous temps i a l'entorn per això és fonamental anar aprofitar els avanços i metodologies de la ciència», conclou Bencosme.

La rellevància d'aquest treball realitzat a l'Escola Superior de Tecnologia i Ciències Experimentals en col·laboració amb l'empresa Sea Delight –en opinió dels científics de l'UJI– no radica només en l'aplicació directa dels resultats, sinó que estableix un mode de treball, una estratègia que pot aplicar-se a altres estudis futurs per tal de caracteritzar aliments per a la seua classificació d'acord amb paràmetres de qualitat. Aquesta estratègia està enfocada, especialment, per detectar frauds en productes d'alt valor econòmic o de denominació d'origen protegit.

Més informació a la pàgina web www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996920307237. ■