



La Politècnica desarrolla un «ecógrafo» para analizar el estado de los alimentos

S. V.

VALENCIA. Investigadores de la Universitat Politècnica de València (UPV), pertenecientes al Departamento de Tecnología de los Alimentos, han desarrollado un nuevo sistema ultrasónico no invasivo para la industria alimentaria que permite analizar, a modo de un «ecógrafo», la textura de productos derivados de cereales, como galletas, pan, snacks y pasta, entre otros muchos, sin tocarlos, y en tiempo real.

Su uso permitiría clasificar productos o rechazarlos si se alejan del estándar de «calidad óptimo» o adaptar los procesos de elaboración cuando se identifica que las propiedades del alimento no son «correctas». El sistema ha sido patentado por la UPV en colaboración con el CSIC e I+dea, Centro de Innovación Aplicada de Cerealto Siro Foods.

La textura es una propiedad de calidad «muy» relevante en la industria alimentaria, que se ve influida por muchos factores, como la materia prima del producto o el proceso de elaboración. Por ejemplo, en el caso de una galleta, un horneado demasiado intenso puede hacer que resulte muy dura.

La variación de textura también puede deberse a pequeños cambios de composición. «Con este sistema es posible evaluar las propiedades de calidad del alimento de forma instantánea», explica José V. García-Perez, investigador del Grupo de Análisis y Simulación de Procesos Agroalimentarios del departamento de Tecnología de los Alimentos.