

Dubiop, proyecto de AIN, lidera la lista de "Best Practice Projects"

LA INICIATIVA europea USE&DIFFUSE ha seleccionado el proyecto DUBIOP, en el que participa la AIN, dedicado a la investigación de tratamientos combinados para prótesis médicas, como el mejor "Best Practice Projects".

De los 222 trabajos estudiados por USE&DIFFUSE, proyecto cofinanciado por la Dirección General de Investigación de la Comisión Europea, sólo 24 han sido seleccionados como "mejores prácticas". De estos 24, DUBIOP encabeza la lista de "Best Practice Projects".

El proyecto DUBIOP, enmarcado dentro del programa EUREKA, comenzó sus investigaciones en el año 2005. Transcurridos 40 meses, en diciembre de 2008, concluyó esta iniciativa dando como fruto el desarrollo de tratamientos combinados Nitración+PVD para materiales empleados en prótesis médicas, sobre todo, destinados a las articulaciones de cadera y rodilla.

El 70 por ciento de las empresas y centros que han participado en este proyecto europeo cuentan con la nacionalidad española, mientras que el 30 por ciento restante son originarios del Reino Unido.

Además de por AIN, el consorcio estaba integrado por Tratamientos Térmicos Carreras, CENIM-CSIC en lo que respecta a la parte española. Completaban el equipo de trabajo las siguientes empresas y centros británicos: Tecvac, Corin y la Queen Mary University London. El proyecto DUBIOP, acrónimo correspondiente al título en inglés (Duplex Process for Biocompatible Prosthesis) ha contado con 2,7 millones de presupuesto. La participación de los socios españoles para la investigación de procesos dúplex aplicables a aleaciones de uso médico ha estado financiada por el programa PROFIT del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, y en el caso de AIN, cofinanciada por el Gobierno de Navarra.

N. G. / PAMPLONA

Olus desarrolla la tecnología de altas presiones para aplicarla en alimentos preparados de V Gama

Permite que un alimento refrigerado mantenga las condiciones nutritivas y sensoriales en condiciones óptimas

OLUS, empresa tecnológica constituida en la primavera de 2008, ha empezado a obtener resultados significativos en su primer proyecto de I+D consistente en el desarrollo de la tecnología de altas presiones en su aplicación a platos preparados (V Gama), avanzando en el conocimiento de su efecto sobre el comportamiento físico de los alimentos y definiendo cuáles son los envases más adecuados para cada caso. El proyecto estará activo durante tres años.

Este desarrollo tecnológico permite la inactivación de microorganismos y enzimas preservando las vitaminas y los componentes responsables del sabor, el color y el aroma, factores que dotan al alimento procesado de mayor calidad.

Olus Tecnología es una empresa joven, constituida en abril de 2008, participada en un 51 por ciento por Barlovento y un 49 por ciento por Sodena, cuyo objetivo consiste en crear productos de alto valor añadido y generar un polo de investigación centrado fundamentalmente en las verduras. Su puesta en marcha ha supuesto la inversión de tres millones de euros.

Investigadores y empresas

La empresa pretende desarrollar tecnologías novedosas de procesamiento y conservación de alimentos, para lo que cuenta con un marco estable de colaboración con centros de investigación y universidades de referencia en este campo, y transferirlas a los distinguidos grupos empresariales relacionados con el sector agroalimentario a nivel mundial. Su vocación es convertirse en refe-

Olus Tecnología tiene sus oficinas en el Edificio Azysa, en Zizur Mayor



rente en las tecnologías de atmósferas modificadas, altas presiones y envases activos a nivel internacional.

Olus tiene su sede en Navarra porque es en esta Comunidad en la que dispone de la infraestructura necesaria para constituirse como referencia en el sector objeto de su actividad.

En términos generales, "el procesado por altas presiones permite conseguir un producto que en almacenamiento refrigerado posee una vida útil similar a la de un producto pasteurizado (mejor tecnología disponible hasta la fecha), pero manteniendo

en mejores condiciones el contenido nutritivo del alimento y sus características sensoriales, al no haber aplicado mayor temperatura que la resultante del calentamiento adiabático debido a la aplicación de presión al líquido", explica David Puente, director Tecnológico de Olus Tecnología.

Hábitos alimentarios

Esta vía de desarrollo tecnológico viene motivada por la evolución de la sociedad, que ha propiciado un cambio de hábitos en el consumidor, que busca alimentos que se adapten a los

nuevos ritmos de vida y que satisfagan sus necesidades de dedicar menos tiempo a la preparación de comidas.

"Los productos que pretendan dar respuesta a esta demanda deben garantizar la seguridad alimentaria y a su vez lograr mantener las propiedades organolépticas (textura, olor, sabor,...) en las mejores condiciones posibles durante un periodo de vida útil suficiente antes de ser consumidos", afirma David Puente.

Hasta la fecha, para lograr la seguridad alimentaria que exige la legislación a lo largo de la vida útil de los alimentos, se emplean tecnologías térmicas que, mediante la aplicación de diferentes dosis de temperatura, permiten adecuar el producto. Son tecnologías inespecíficas que además de destruir los agentes de alteración microbiológica, afectan a las propiedades sensoriales y al valor nutritivo de los alimentos.

Las nuevas tendencias en agroalimentación marcan un horizonte con tecnologías no térmicas de procesado menos agresivas con los alimentos. "La eficacia del tratamiento por alta presión está muy influenciada por las propiedades físicas y mecánicas de los materiales de envasado. Estos deben ser capaces de resistir las presiones de proceso, presentando buenas propiedades de sellado y deben ser lo suficientemente flexibles para transmitir la presión de una manera eficaz, por lo que no sirven envases de plásticos rígidos, metales o vidrio", afirma el director Tecnológico de Olus Tecnología.

INGERU USOZ / PAMPLONA

CARACTERÍSTICAS DE LA TECNOLOGÍA DE ALTAS PRESIONES

LA TECNOLOGÍA de altas presiones se caracteriza por someter al alimento a una presión hidrostática en un rango aproximado de tres mil a siete mil atmósferas para conseguir la inactivación de microorganismos. Esta aplicación de presión es instantánea y uniforme en todo el alimento independientemente de su geometría, evitando los problemas de uniformidad del tratamiento que se producen en los procedimientos asociados con la temperatura. Para hacerse una idea de la magnitud de la presión aplicada por el líquido, el punto más profundo de la corteza

terrestre se encuentra en la fosa de las Marianas del Océano Pacífico, con una profundidad bajo el nivel del mar de 11.033 metros. La presión equivalente que sufriría el alimento alojado en el fondo de la misma sería de 1.072 atmósferas. El procesado por altas presiones del alimento se puede realizar a temperatura ambiente o incluso a más bajas temperaturas, tan sólo teniendo en cuenta que al aumentar la presión se produce un aumento de la temperatura del líquido de aproximadamente unos 2 ó 3 grados centígrados cada mil atmósferas.

CONSULTORÍA RECURSOS HUMANOS

Ayudamos a las empresas a ser más eficaces en sus procesos de Dirección y Gestión de Personas a través de «soluciones que generan confianza»

ain

Departamento de Recursos Humanos

31191 Candavilla PAMPLONA
tel. 948 421 132

www.ain.es

BÚSQUEDA Y SELECCIÓN DE PERSONAS

SISTEMAS DE GESTIÓN DE RR HH

DESARROLLO DE PERSONAS Y EQUIPOS

FORMACION