

Nuevos tratamientos para conservar mejor las especias

Investigadores del proyecto europeo GreenFooDec, coordinado por *ainia centro tecnológico*, desarrollan nuevas tecnologías para mejorar la seguridad alimentaria de las hierbas y especias manteniendo sus propiedades. El oregano, el azafrán, el tomillo y el romero, entre otros, se podrán tratar y conservar de forma más eficaz.

ainia centro tecnológico

25/4/2012 11:24 CEST



Socios del proyecto Greenfoodec. Imagen: Ainia.

Hasta ahora en la industria de hierbas y especias, en favor de la seguridad alimentaria, se han utilizado técnicas de inactivación microbiológica como la irradiación, el empleo de óxido de etileno y el vapor. Estos tratamientos, aunque efectivos, presentan diversas limitaciones como el deterioro de las propiedades organolépticas.

Ahora, el proyecto europeo GreenFooDec, coordinado por el centro tecnológico [ainia](#), nace con el objetivo de encontrar tecnologías alternativas que permitan sustituir las actuales, solventando así una de las necesidades más demandadas por la gran mayoría de las empresas del sector especiero europeo como es mantener las propiedades organolépticas inherentes del producto.

El orégano, la albahaca, el azafrán, el pimentón, la canela, el tomillo, el romero o la pimienta, entre otras especias, podrán contar con tratamientos que además de garantizar la calidad microbiológica, respetarán al máximo su aroma, color, sabor o textura original. A través del nuevo proyecto se

evaluarán diferentes técnicas, en concreto con infrarrojos, microondas, plasma frío y dióxido de carbono a alta presión combinado con ultrasonidos.

Enmarcado dentro del VII Programa Marco de I+D de la Unión Europea y con una duración de dos años y medio, GreenFooDec está coordinado por ainia centro tecnológico. Cuenta con la participación de nueve organizaciones procedentes de cuatro países. Los centros de investigación SIK (Suecia), ATB (Alemania), TUBITAK (Turquía) y ainia.

Participan tres asociaciones: la Asociación Española de Elaboradores y Envasadores de Especias y Condimentos (AEC), la Asociación Alemana de Especias (FGI), y la Asociación de exportadores turca (AEGEAN). También participan en el proyecto las empresas especieras Juan José Albarracín (España) y DEFNE (Turquía).

El proyecto también contribuirá a desarrollar e implementar nuevas aplicaciones en otros sectores alimentarios extrapolando así el conocimiento generado y las estrategias desarrolladas a otros productos deshidratados con similares necesidades.

Ainia pertenece a REDIT (Red de Institutos Tecnológicos de la Comunidad Valenciana), Fedit (Federación de Centros Tecnológicos de España) y EFI (*European Food Intitute*), junto a otras entidades nacionales e internacionales.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

TECNOLOGÍAS ALIMENTARIAS | SEGURIDAD ALIMENTARIA | ULTRASONIDOS
AINIA | ESPECIAS |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)

