

Código: D008-03

GRUPO I+D: POSTRECOLECCIÓN Y REFRIGERACIÓN



Datos generales:

Dpto.: Ing. de Alimentos y del Equipamiento Agrícola
Investigador Responsable: Dr. Ing. Francisco Artés Calero
Dirección: ETSIA. Paseo Alfonso XIII, 48. 30203 Cartagena
Tfno.: 968325510 **Fax:** 968325435
e-mail: fr.artes@upct.es
Web: <http://www.upct.es/gpostref/>



UNIVERSIDAD POLITECNICA DE CARTAGENA

**OTRI
UPCT**

OFICINA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN
Plaza Cronista Isidoro Valverde, s/n Edificio "La Milagrosa", 30202 Cartagena

Tel.: 968 326558 Fax: 968 326422

www.upct.es/otri

otri@upct.es

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Líneas de Investigación

- Innovaciones en la tecnología postcosecha de frutas y hortalizas para obtener productos de alta calidad global.
Improved postharvest technologies for fruit and vegetables to reach high global quality.
- Diseño de envases y películas plásticas para palets enteros hasta pequeñas tarrinas de frutas y hortalizas enteras y cortadas.
Efficient packaging design for entire pallets to bowls to extend shelf life of whole and fresh-cut fruit and vegetables.
- Técnicas emergentes para elaborar productos vegetales mínimamente procesados en fresco (Cuarta Gama).
Emerging technologies for minimally fresh processed fruit and vegetables.
- Elaboración y diseño de productos de Quinta Gama. Alimentos Funcionales.
Development and V Range product design. Functional foods.
- Valorización y reutilización de subproductos procedentes del procesado en fresco.
Revaluation and re-use of byproducts from handling and fresh-cut fruit and vegetables.
- Identificación de genes utilizables para la mejora de la calidad global de hortalizas de fruto.
Identification of genes used to improve the overall quality of fruit vegetables.

Ofertas Científico Tecnológicas

- Conservación en atmósferas controladas y modificadas en envases plásticos.
- Investigación y desarrollo de tecnologías sostenibles y productos mínimamente procesados en fresco (Cuarta Gama).
- Optimización de procesos de aplicaciones del frío. Estudios de eficiencia energética.
- Calidad y seguridad global (sensorial, química, microbiológica). APPCC.
- Desverdización y maduración acelerada.
- Diseño y elaboración de Alimentos Funcionales y de V Gama.
- Valorización y reutilización de subproductos hortofrutícolas.
- Diseño de instalaciones industriales (prototipos y plantas completas) de industrias de manipulación y procesado mínimo.

Proyectos y Contratos Recientes

- Desarrollo de técnicas sostenibles y emergentes en el procesado mínimo de hortalizas foliáceas, tipo "baby leaf" para mezclas de ensaladas.
- Comportamiento del limón en el tratamiento cuarentenario exigido para su exportación a EEUU.
- Desarrollo de tecnología e innovaciones en la elaboración de pepino, sandía y haba mínimamente procesadas en fresco.
- Identificación de genes con implicaciones en el perfil de aroma y rasgos relacionados con las preferencias de los consumidores en melón.
- Proyectos de instalaciones frigoríficas polivalentes y de plantas industriales de procesado de hortalizas en Cuarta Gama.