

20  
minutos

MURCIA

## Una tesis de la UPCT desarrolla el procesado de semillas frescas de haba desvainadas y listas para consumir



Francisco Artés, Mariano Otón, UPCT (UPCT)

- El investigador del Instituto de Biotecnología Vegetal (IBV) de la Politécnica de Cartagena Mariano Otón Alcaraz ha desarrollado la elaboración industrial de envases con semillas frescas de haba listas para consumir, una tecnología patentada que ha sido transferida para su comercialización a la empresa pachequera Frutas Esparza, proveedora de Mercadona.

EUROPA PRESS. 30.08.2017

"El actual estilo de vida y hábitos alimentarios han definido un perfil de consumidor que demanda alimentos cada vez más naturales, sanos, seguros, saludables y de elevada calidad sensorial y nutritiva, dispuestos para su consumo fácil, inmediato e íntegro, que hayan sufrido un procesado mínimo y sostenible", explica el investigador, que acaba de defender la tesis que recoge este desarrollo, dirigida por los doctores de la UPCT Artés Hernández y Artés Calero.

Para obtener la semilla de haba mínimamente procesada, ha sido necesario acometer una serie de etapas de proceso que asegure su calidad y seguridad, incluyendo el desvainado, prelavado, lavado-desinfección, "enjuagado, secado y envasado bajo atmósfera modificada, entre otras", añade Francisco Artés Hernández, que coordina el programa de doctorado en Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (TAIDA) de la Politécnica.

Tras realizar los ensayos en la Planta Piloto de la Escuela de Agrónomos de la UPCT, con un control preciso de las condiciones de proceso y de conservación, se procedió a la transferencia de la tecnología a las instalaciones de FRUTAS ESPARZA S.L., para producir industrialmente las bolsas de semillas de haba mínimamente procesadas.

Para ello se realizaron diversos ensayos de puesta a punto y de optimización de las condiciones de proceso, monitorizándose y controlando los parámetros de la línea industrial. "El reto era mantener una adecuada calidad microbiológica de las semillas durante su vida comercial", comenta el nuevo doctor por la Universidad Politécnica de Cartagena.

La investigación, desarrollada en el Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR) en la Unidad de Calidad Alimentaria y Salud del IBV de la UPCT, ha dado lugar a la patente PT 0072/2012 'Método industrial para el procesado mínimo en fresco de habas y de guisantes y planta de procesado', N° de publicación: 2 412 959 (ES 2 412 959 B1),

concedida en 2014, cuyos inventores son Artés Calero, Francisco; Artés Hernández, Francisco y Otón Alcaraz, Mariano. Dichos trabajos se enmarcan igualmente dentro del Proyecto "EUROLEGUME" FP7-BBBE.2013.1.2-02.

**Síguenos en Facebook para estar informado de la última hora:**

 **Me gusta** A 1 millón de personas les gusta esto. [Regístrate](#) para ver qué les gusta a tus amigos.

---

PUBLICADA EN LA DIRECCIÓN URL

<http://www.20minutos.es/noticia/3122307/0/tesis-upct-desarrolla-procesado-semillas-frescas-habadesvainadas-listas-para-consumir/>

---

ACCEDE A LA NOTICIA ONLINE CAPTURANDO ESTE CÓDIGO EN TU MÓVIL

