



TU COCHE A UN SOLO **CLICK**



[Registrarse](#) [Identificarse](#)

murciaeconomía

Sectores

Escribe su búsqueda

Lunes, 4 de septiembre de 2017

[Cartas de los lectores](#) | [Fotos de los lectores](#) | [Temas de actualidad](#) | [Agenda](#)

[Portada](#) [Empresas](#) [Asociaciones](#) [Sectores](#) [Eco. regional](#) [El rincón del INFO](#) [Liderazgo responsable. LiderES](#) [Empleo y formación](#)
[Ranking 2016](#) [Nacional](#) [Internacional](#) [Opinión](#)

Aviso sobre el Uso de cookies: Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar la experiencia del lector y ofrecer contenidos de interés. Si continúa navegando entendemos que usted acepta nuestra política de cookies. Ver nuestra Política de Privacidad y Cookies

Gana en comodidad y seguridad con **MRW**

AGROALIMENTACIÓN

Un investigador de la UPCT desarrolla el procesado de semillas frescas de haba

La tecnología será transferida a la empresa pachequera Frutas Esparza

[Me gusta 16](#)

[Twitter](#)

[Compartir](#)



Miércoles, 30 de agosto de 2017 | Redacción



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.

“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”, explica 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, 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", Nº 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.



Acceda para comentar como usuario

¡Deje su comentario!

Email (No se publica)

Nombre

Comentario

Normas de participación

Esta es la opinión de los lectores, no la nuestra.

La participación en los comentarios de este medio implica la aceptación de las normas. Las opiniones mostradas son exclusivamente responsabilidad de los lectores y en ningún caso son reflejan la opinión de murciaeconomia.com

La participación implica que ha leído y acepta las Normas de Participación y Política de Privacidad

Normas de participación

Política de privacidad



Introduzca el texto

Enviar comentario



GRUPOS ELECTRÓGENOS
TORRES ILUMINACIÓN



¿Tienes una ilusión?



EL HAMBRE NO SOLO SE COMBATE CON COMIDA

Lo mas visto | ...enviado | ...comentado

1. Isabel Franco: "La RSC es una seña de identidad de la empresa, de su misión y su compromiso con la sociedad"
2. Agosto deja 3.685 parados más en la Región
3. Las 'pequeñas' empresas de seguridad denuncian a Securitas Direct por competencia desleal
4. Tor ¿qué es? ¿para qué sirve?
5. Más de 14.000 personas se suman a la manifestación contra las granjas porcinas en Yecla



TU COCHE A UN SOLO **CLICK**



Más contenido de MurciaEconomía.com:

HEMEROTECA | NOSOTROS | CONTACTO | PUBLICIDAD | TÉRMINOS DE USO | POLÍTICA DE PRIVACIDAD | NEWSLETTER | CARTAS DE LOS LECTORES | FOTOS DE LOS LECTORES | TEMAS DE ACTUALIDAD | AGENDA

murciaeconomía

MurciaEconomía.com • Términos de uso • Política de Privacidad • Mapa del sitio
© 2017 • Todos los derechos reservados

