

Un proyecto mejorará la calidad y seguridad de los envasados de aceitunas aloreñas

Noticias

Tiene como objetivo identificar las principales especies de microorganismos presentes en los envases y que podrían suponer un riesgo sanitario

Un proyecto de investigación mejorará la calidad y seguridad alimentaria de los envasados de la aceituna aloreña de Málaga, y buscará nuevos procesos tecnológicos de elaboración para este producto.

El programa, llamado "[PrediAlo](http://predialo.science.com.es/) [1]" (Predictiva en Aloreña) y financiado por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía, tiene como objetivo identificar las principales especies de microorganismos presentes en los envases y que podrían suponer un riesgo sanitario para los consumidores o inconvenientes tecnológicos para los productores.

Además, pretende analizar cómo influyen los factores ambientales y aditivos en el crecimiento de estos microorganismos y hallar nuevos tipos de envasados y productos naturales que permitan incrementar las ventas.

De esta manera, se espera que los resultados contribuyan a mejorar la comercialización de la aceituna aloreña y que no solo queden en el ámbito científico, sino que puedan ser transferidos al sector empresarial e industrial en general.

El proyecto tiene una duración prevista de cuatro años y el equipo investigador lo componen un total de doce investigadores doctores de plantilla más cuatro investigadores contratados pertenecientes al Instituto de la Grasa (CSIC), la Universidad de Córdoba y la Universidad de Turín (Italia).

Redacción

Enlaces:

[1] <http://predialo.science.com.es/>