

Tecnova acoge a investigadores rusos con los que participa en tres proyectos

Noticias

Una delegación de investigadores de Siberia y Moscú han conocido parte de los resultados de los proyectos postcosecha que desarrollan junto a Tecnova y empresas de la misma

El Centro Tecnológico Tecnova está participando activamente en proyectos de I+D+i a nivel europeo con el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Kemerovo y las empresas Limited Liability Company "MKS y Zdorovoe Pitanie todos ellos ubicados en Siberia, (Rusia) junto a empresas del sector hortofrutícola español como son CAPITAL GENETIC EBT, S.L. y DOMCA, con el objetivo de añadir valor a los productos hortofrutícolas a través del área de biotecnología y salud y del área de postcosecha, aplicando sistemas bioconservantes obtenidos a partir de microorganismos probióticos, así como mejorando la calidad nutricional y saludable de nuevas variedades adaptadas a las necesidades IV gama, respectivamente.

En este sentido, Tecnova ha ejercido de anfitriona organizando en su sede principal, una de las reuniones de trabajo previstas dentro de los proyectos con los investigadores de Rusia para presentar los resultados de las tareas desarrolladas hasta ahora de los proyectos de investigación en los que participan conjuntamente, y entre los que se encuentran dos proyectos europeos BIOSAFOOD y TOMPLUS" cofinanciados por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), enmarcados dentro de la Convocatoria 2012, iniciativa EUROTRANSBIO, ERA-NET del VII Programa Marco.

Asimismo, Tecnova y el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos de Kemerovo, han firmado un acuerdo de colaboración para enmarcar todas las líneas de trabajo que han puesto en marcha para los próximos años, donde se plantea incluso la posibilidad en un futuro de crear una delegación en Rusia para promover y divulgar proyectos de interés investigador en torno a la postcosecha de productos hortofrutícolas y en el área de la biotecnología.

En palabras de la gerente de Tecnova durante la firma del convenio *"para Tecnova supone una verdadera oportunidad trabajar con centros de investigación de otros países como Rusia, con el fin de poder aportar conocimiento que permita alargar la vida útil de los productos hortofrutícolas mediante la aplicación de bacterias ácido lácticas y sus metabolitos, haciendo que éstos tengan mayor valor en el exterior, se puedan comercializar mejor y en otros formatos que les aporten calidad al producto"*.

A principios de 2014, tuvo lugar la primera reunión de pilotaje para coordinar las actividades de todas las entidades participantes en el proyecto europeo *"Bacterias ácido lácticas y otros microorganismos antagonistas como bioconservantes en productos mínimamente procesados en fresco y cuyo acrónimo es "BIOSAFOOD"*, en el que participan la empresa DOMCA, S.A. en colaboración con el grupo de investigación BIO-160 de la Universidad de Granada, Limited Liability Company "MKS, el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (estos últimos ubicados en Kemerovo (Rusia)) y la propia Fundación Tecnova. Este proyecto, está cofinanciado por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo, y el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), dentro de la Convocatoria EUROTRANSBIO, ERA-NET del VII Programa Marco y tiene como objetivo estudiar la aplicación de microorganismos antagonistas de flora patógena y alterante, en frutas y hortalizas, y de las bacteriocinas, como bioconservantes para preservar la calidad y seguridad alimentaria de los productos hortofrutícolas mínimamente procesados en fresco durante su vida útil, sin tener que recurrir a higienizantes ni conservantes de origen químico.

En este proyecto, Tecnova trabaja en las correspondientes al mínimo procesado en fresco de los vegetales a ensayar, aislamiento de flora microbiana autóctona, así como la evaluación de los bioconservantes (Microorganismos antagonistas y bacteriocinas), así como la evaluación físico-química y sensorial de los productos Mínimamente Procesados en fresco tratados con bioconservantes.

El segundo proyecto europeo también enmarcado dentro de la misma convocatoria EUROTRANSBIO, denominado “Nuevo tomate híbrido con alto contenido en luteína y adaptado fisiológicamente al mínimo procesado en fresco” cuyo acrónimo es “TOMPLUS”, está liderado por la empresa CAPITAL GENETIC EBT, S.L. en la que participa también la empresa rusa ZDOROVUE PITANIE y los centros de investigación Tecnova y el CSIC-CEBAS entre otros. Esta iniciativa tiene como objetivo conseguir con ayuda de la mejora genética varietal, desarrollar una nueva variedad de tomate enriquecida en el compuesto bioactivo llamado luteína y, con características fisiológicas adecuadas al mínimo procesado en fresco, pudiendo facilitar así el desarrollo de un formato prácticamente desconocido para este producto y a su vez de fácil y rápido consumo con propiedades saludables potenciadas. La ventaja de disponer de una nueva variedad con estas características es el poder disponer de un producto que podría ser consumido tanto en fresco, en formato IV gama o como parte constituyente de un alimento funcional más elaborado.

El tercer proyecto en el que participa Tecnova junto al Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Kemerovo, tiene como finalidad trabajar en el aislamiento y caracterización de nuevas bacterias probióticas que puedan ser aplicadas como bioconservantes en alimentos funcionales que mejoren las necesidades alimentarias de pacientes de cáncer en tratamiento.

A la reunión de trabajo en Tecnova se ha sumado en esta ocasión la profesora e investigadora Olga Koroleva del Instituto de Bioquímica de AN BACH de Moscú para hablar sobre las nuevas líneas de investigación a poner en marcha conjuntamente.

Según M^a Carmen Galera, *“es una gran oportunidad poder trabajar con investigadores y empresas tanto de Siberia como de Moscú, ya que desarrollamos líneas muy complementarias que aportan valor añadido a ambos países”*.

Tecnova como centro de investigación, evaluará el poder antioxidante y luteína, propiedades físico-químicas y características fisiológicas, ensayos de la nueva variedad y parentales de mínimo procesado en fresco del tomate con aplicación de la radiación UV-C, y un análisis sensorial de los parentales y la nueva variedad mínimamente procesados en fresco tratados con y sin radiación UV-C.

Tecnova