



**XaRTA**

Red de Referencia  
en Tecnología de Alimentos

# Formulación de recubrimientos comestibles.

Mejora de la conservación de alimentos mínimamente procesados.

## ¿Para quién?

- Empresas del sector alimentario.
- Empresas de ingredientes.
- Asociaciones sectoriales.
- Consultorías.
- Grupos de investigación.

## ¿Para que?

- Mejora de la **SEGURIDAD, CALIDAD Y VIDA ÚTIL** de productos mínimamente procesados mediante la aplicación de recubrimientos comestibles adaptados a las características del producto.
- **INCORPORACIÓN** de sustancias con finalidades tecnológicas, **NUTRACÉUTICAS O PROBIÓTICAS** a los recubrimientos desarrollados.

## ¿Qué se oferta?

- **Desarrollo** de películas y recubrimientos comestibles para DISTINTOS TIPOS DE ALIMENTOS.
- **Formulación** y **aplicación** de recubrimientos comestibles para la obtención de nuevos alimentos.
- **Diseño de sistemas de envasado** adaptados a las características de los alimentos recubiertos.

- **Evaluación de la calidad** microbiológica, físico-química y sensorial de los nuevos productos desarrollados.
- Análisis de la **composición de gases de envasado** y de la **actividad respiratoria** en productos con metabolismo respiratorio activo.
- Evaluación del **potencial antioxidante** y compuestos relacionados: vitaminas, compuestos fenólicos, carotenoides.

## ¿Cómo?



### INSTRUMENTACIÓN:

- Sistemas de cromatografía líquida y de gases: cromatografía líquida diodoarray, cromatografía de gases.
- Micro-analizador de gases de alta resolución, texturómetro, colorímetro, viscosímetro y equipos para la realización de análisis de rutina.



### SISTEMAS DE PROCESADO Y CONSERVACIÓN:

- Planta piloto de procesamiento de productos vegetales. Equipos para la conservación frigorífica y en congelación a diferentes temperaturas.



### SALA DE CATAS:

- Con instalaciones y equipamiento auxiliar.

## ¿Quién?

**Equipo de 3 investigadores especializados y personal técnico de apoyo**

- **Unidad de Nuevas Tecnologías de Procesado de Alimentos**
- **Departamento de Tecnología de Alimentos**
- **Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria**
- **Universidad de Lleida.**

Solicita más información llamando al: **(+34) 93 402 02 41** o a **xarta@fbg.ub.es** **www.xarta.cat**



**XaRTA**

Red de Referencia  
en Tecnología de Alimentos



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Innovació,  
Universitats i Empresa  
Comissionat per a Universitats  
i Recerca



Fundació  
**Bosch i Gimpera**  
Universitat de Barcelona