

# Tecnología transferida

## > ALIMENTACIÓN



### DESINFECCIÓN DE ALIMENTOS MEDIANTE LUZ ULTRAVIOLETA

Investigadores del Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología de la UA han desarrollado un innovador dispositivo de emisión de radiación ultravioleta que permite la desinfección de diferentes tipos de alimentos, principalmente líquidos alimentarios.

La tecnología desarrollada elimina la contaminación bioquímica en la línea de producción, bien en materias primas o en el producto terminado en el marco de la industria alimentaria y, para ello, se utiliza radiación en el espectro de luz ultravioleta, de tal manera que la acción de las ondas electromagnéticas no ionizantes pertenecientes a regiones particulares del espectro ultravioleta puede producir la ruptura de las cadenas de ADN de los microorganismos.

El sistema puede sustituir a procesos ampliamente extendidos como la pasteurización, ya que permite unos valores de desinfección similares a los actuales donde el proceso es menos agresivo con el alimento y permite conservar las propiedades organolépticas de forma natural, además, la tecnología es aplicable en la desinfección superficial de cualquier producto sólido. En el caso de líquidos esta desinfección puede ser completa, pudiendo irradiar todo el volumen del líquido. Es importante resaltar que el sistema es totalmente inocuo para los consumidores.

### TECNOLOGÍA TRANSFERIDA

#### PATENTE

La tecnología ya ha sido implantada en procesos de fabricación de empresas con un alto grado de satisfacción. Está a disposición de las empresas interesadas, ofreciéndose servicio de asesoramiento y análisis de procesos de producción alimentaria y el desarrollo de soluciones específicas para cada caso.

### MÁS INFORMACIÓN

Portal de Oferta Tecnológica de la Universidad de Alicante

Ⓟ Sistema de desinfección de alimentos mediante luz ultravioleta

Noticias Actualidad Universitaria UA:

16/01/2015 - Investigadores de la UA idean un sistema para la desinfección de alimentos mediante luz ultravioleta

30/06/2014 - La Universidad de Alicante y la empresa MEJISA desarrollan tecnología para la elaboración y desinfección de horchata con luz ultravioleta

### DATOS DE CONTACTO

SGITT-OTRI (Universidad de Alicante)

Teléfono: +34 965 90 99 59

Fax: +34 965 90 38 03

e-mail: [areaempresa@ua.es](mailto:areaempresa@ua.es)

[innoua.ua.es](http://innoua.ua.es)