

Mejoran la calidad de los alimentos en conserva con aceites de tomillo, orégano y nisina

www.agroinformación.com / 31 julio 2014

Investigadores de la Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT) han desarrollado una nueva técnica para mejorar la calidad de los alimentos en conserva utilizando solo aceites de tomillo, orégano y nisina, y tratamientos a base de calor. Las investigaciones las ha llevado a cabo la ingeniera agrónoma María Dolores Esteban en su tesis doctoral, que está dirigida por el profesor Alfredo Palop, y que incluye mención europea y ha recibido la máxima calificación. El nuevo proceso de conservación combina la utilización de aceites esenciales de tomillo, orégano y nisina (un bioconservante que producen las bacterias lácticas) con tratamientos térmicos, y sólo utiliza antimicrobianos naturales.

Además, se han analizado diferentes tratamientos térmicos que se utilizan para destruir microorganismos y garantizar la seguridad alimentaria, ya que los procesos térmicos convencionales afectan a la calidad de los alimentos, que pierden nutrientes y otras propiedades, como el sabor o el color, entre otros.

Sin embargo, combinando el tratamiento térmico con los aceites esenciales se puede mejorar la calidad del alimento, han explicado los investigadores.

Durante la investigación, el sistema se ha aplicado con éxito en crema de verduras envasada en brick y en zumo de zanahoria, y podría incorporarse con éxito a otros alimentos envasados, conservas vegetales y zumos.

Para los ensayos los investigadores han utilizado el termorresistómetro Mastia, un equipo patentado por la propia UPCT para estimar la resistencia al calor de microorganismos y componentes de alimentos o aditivos.