**23 de octubre de 2014**

**Food Innova 2014**

***Investigaciones y nuevas tecnologías de la alimentación al servicio del medio ambiente***

*En el marco de la III Edición de la Conferencia Internacional Food Innova 2014, la Dra. Amparo Chiralt Boix, una de las expositoras, manifiesta su balance sobre este importante evento llevado a cabo en el Centro de Convenciones de Concordia y organizado por la Universidad Nacional de Entre Ríos, en coordinación con la Facultad de Alimentos con sede en nuestra ciudad.*

***Reflexiones sobre la Conferencia***

—Creo que es una Conferencia que tiene un nivel científico muy alto; se han expuesto coloquios muy interesantes que están en las líneas de lo que son las nuevas tendencias en el ámbito de ingeniería y la tecnología de los alimentos, la utilización de nuevos métodos para mejorar la calidad nutricional de los alimentos, productos que tienen grandes beneficios para la salud y que se pueden extraer de compuestos que no se consumen de forma habitual y que es interesante poder introducirlos en los alimentos de consumo más usual para mejorar la dieta del consumidor. Alguno de ellos pueden ser los alimentos funcionales, los compuestos bioactivos. Todo esto está en la mente del consumidor y es importante que los que estamos en el ámbito de la investigación, desarrollemos métodos e innovaciones para llevar esto al mercado.-

***Investigaciones y nuevas tecnologías de la alimentación al servicio del medio ambiente***

—En el tema medioambiental, uno de los aspectos que más impacto tiene es el de los avances de los alimentos. Actualmente, las tecnologías de envasado utilizan mayoritariamente el polímero (plástico) o derivados del petróleo que no son biodegradables, cuyo reciclado y eliminación

de residuos requieren de mucho coste. Entonces, uno de los temas en los que se está poniendo mucha atención es el desarrollo de materiales para el envasado de alimentos que sean biodegradables.

—Asimismo, otros aspectos que se tienen en cuenta es que estos elementos puedan ser activos, lo que quiere decir que lleven incorporados compuestos de carácter antioxidante y antimicrobiano, que no sean tóxicos, que sean de origen natural y que puedan preservar el alimento a través de la liberación controlada desde el material de envase hacia el producto y, por tanto, alargar la vida útil en el mercado.-

***El uso de almidón para la fabricación de envases de alimentos***

—Este es un material de bajo coste, es de fuente renovable y tiene la particularidad de poseer propiedades que lo pueden hacer funcionar como un plástico convencional. Además es un producto que es biodegradable y que no tiene ninguna toxicidad en absoluto porque es comestible y es muy impermeable al oxigeno lo que puede proteger aquellos alimentos sensibles a la oxidación. Todo esto convierte al almidón en una muy interesante alternativa a tener en cuenta.

—Aunque es cierto que hay que mejorar alguna de las debilidades que tiene este material y en ese sentido se están realizando muchas investigaciones enfocadas a modular esas propiedades y hacerlo más apto para el envasado de productos alimenticios.

***¿Qué impresión se lleva de la ciudad?***

—La gente es fantástica, muy hospitalarios, amables, encantadores y me he sentido muy a gusto de poder estar acá. Es una ciudad muy bonita y me llevo un muy buen recuerdo del lugar y de su gente.-

***Breve reseña de su trayectoria***

Doctora en Química de la Universidad de Valencia y profesora de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Valencia. Sus ofertas de actividades de investigación con la química física de los alimentos y sus procesos son: aspectos termodinámicos, propiedades físicas, aspectos coloidales de los sistemas alimentarios y desarrollo de materiales de embalaje bioactivos/biogegradable para productos alimenticios. Ha participado en 63 proyectos de investigación (12 como líder del proyecto) y varios acuerdos de transferencia de conocimiento con las industrias. Su producción científica se compone de más de 180 artículos JCR y 80 capítulos de libros publicados por editoriales internacionales y más de 100 contribuciones. Es co-autor de 10 patentes y ha sido asesor de 51 tesis doctorales. Fue Directora del Programa de Doctorado de Tecnología de la Universidad Politécnica por 14 años de Alimentos y de 2004 a 2008 fue rector de la UPV para Estudios de Posgrado (Máster y Doctorado) y 2009-2013 Vicerrector de Investigación. Actualmente es Director de la Escuela de Doctorado de la Universidad Politécnica de Valencia.

***Por Juan Manuel Carmelé \****

\*Estudiante de la Carrera de Comunicación Social de la Facultad de Ciencias de la Educación – UNER. Pasante del Área de Comunicación Institucional de la Facultad de Ciencias de la Alimentación.