



# L'ús de recobriments comestibles per millorar la qualitat i seguretat alimentària

## Jornada tècnica

Mataró, dijous 6 de juny de 2024

### Presentació

L'any 2014, l'Agència Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) va publicar un informe remarcant el risc de la presència de *Salmonella* spp. i norovirus en maduixes i altres fruits vermells. Així mateix, aquests productes podrien estar també contaminats amb altres patògens com *Escherichia coli* O157:H7 o *Listeria monocytogenes*. Les dades de les alertes alimentàries demostren que les estratègies aplicades actualment no són suficients per garantir la seguretat alimentària d'aquests productes tant en la seva versió en fresc, com en congelat. Davant d'aquesta situació, el grup de recerca de Microbiologia i Tecnologia de Postcollita de la Universitat de Lleida ha desenvolupat un recobriment comestible antimicrobià per tal de minimitzar el risc associat al consum de maduixes i fruits vermells congelats. Aquesta jornada forma part de l'activitat demostrativa "Prototipatge del recobriment comestible RP-7 pel control de patògens de transmissió alimentària en maduixa congelada i validació de la seva efectivitat en nabius". Activitat finançada a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022.

### Lloc de realització

Hotel Atenea Port  
Passeig Marítim, 324  
08302 Mataró

### Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:  
Universitat de Lleida  
Isabel Alegre Vilas  
A/e: [isabel.alegre@udl.cat](mailto:isabel.alegre@udl.cat)

### Programa

- 12.30 h **Presentació de la jornada**  
Carme Ponsa Monge. Consellera de teixit productiu de l'àrea de Desenvolupament Econòmic del Consell Comarcal del Maresme
- 12.10 h **Qualitat i seguretat alimentària de maduixes i altres fruits vermells. Estratègies de control del camp a la taula**  
Pilar Colás Medà. Universitat de Lleida
- 12.40 h **Pausa cafè**
- 13.10 h **Aplicació d'un recobriment comestible per reduir el risc microbiològic en fruits vermells congelats**  
Anna Pié Amill. Universitat de Lleida
- 13.35 h **Millora de la qualitat de maduixa i fruits vermells mitjançant l'aplicació d'un recobriment comestible**  
Isabel Alegre Vilas. Universitat de Lleida
- 13.50 h **Taula rodona**  
Modera: Inmaculada Viñas Almenar. Universitat de Lleida
- 14.00 h **Cloenda de la jornada**

### Col·laboració



### Organització

