



Tecnologia
Aliments
CERTA-UAB

Equipament

UHPH showroom

Planta de demostració única en el seu tipus, que permet preparar, tractar i envasar aliments líquids amb el tractament d'homogeneització per ultra alta pressió (UHPH).

Descripció. El CERTA disposa d'un espai únic, que permet la realització de tot el procés d'elaboració dels aliments, incloent la preparació, el tractament amb la tecnologia UHPH i l'envasat en condicions asèptiques.

En aquesta planta, les empreses agroalimentàries poden elaborar els seus productes amb la tecnologia UHPH i comparar-los amb les tecnologies tèrmiques convencionals. A més, s'hi poden realitzar estudis de caracterització i evolució de diferents indicadors durant l'emmagatzematge. La tecnologia d'ultra alta pressió homogeneització (UHPH) es basa en el mateix principi que el de l'homogeneització convencional, però treballant a pressions significativament més altes (aproximadament 200-300 MPa). Així, la tecnologia d'UHPH produeix emulsions molt fines i altament estables, amb una mida mitjana de partícula per sota de 0,3-0,4 μm .

Amb el finançament de



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació**



**Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:**
Europa inverteix en les zones rurals



Aspectes innovadors i avantatges

L'elaboració i tractament de productes alimentaris amb la tecnologia UHPH permet obtenir aliments de major qualitat, més estables i menys afectats des del punt de vista organolèptic i nutricional, amb un menor consum energètic i sense additius.

L'avantatge de la UHPH és que al mateix temps que estableix el producte des del punt de vista físic, indueix la inactivació microbiana i enzimàtica, assolint la seva esterilitat.

Possibilitats que ofereix

- Preparació i estabilització d'aliments líquids.
- Tractament d'homogeneïtzació per ultra alta pressió (UHPH).
- Envasat d'aliments líquids en condicions asèptiques.
- Estudis de caracterització i evolució.

Propietat intel·lectual

La tecnologia UHPH patentada per la UAB, està actualment llicenciada a l'empresa de base tecnològica de la UAB YPSICON Advanced Technologies S.L.



Activitat finançada a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.



CERTA-UAB

Universitat Autònoma de Barcelona
Edifici V, Travessera dels Turons
08193 Bellaterra
(Cerdanyola del Vallès). Barcelona

T. +34 93 581 14 47

certa.uab.cat