



Tecnologia
Aliments
CERTA-UAB

Technology
Offer

Tractament de productes lactis amb la tecnologia d'homogeneïtzació per ultra alta pressió (UHPH)

L'homogeneïtzació per ultra alta pressió permet conservar productes lactis a temperatura ambient i de manera estable sense afegir-hi additius i mantenint les seves propietats sensorials i nutricionals.

Descripció. L'homogeneïtzació per ultra alta pressió (coneguda com UHPH per les sigles en anglès) és una tecnologia d'esterilització de begudes, substitutiva dels tractaments tèrmics actualment utilitzats a tot el món, com ara la pasteurització i l'esterilització UHT.

Aquesta tecnologia permet simultàniament l'esterilització d'aliments líquids -destruint formes vegetatives microbianes i espores-, i l'estabilització física sense additius -evitant la precipitació i separació de components que constitueixen una emulsió-; tot mantenint el color natural, el gust, el seu valor nutritiu i l'aparença de producte fresc.

El resultat són productes amb llarga vida útil sense additius, que mantenen intactes alhora les seves propietats sensorials i nutricionals.

L'equip

El CERTA-UAB està format per personal investigador, que des de l'any 1993 s'ha especialitzat en la innovació i transferència de coneixement en l'àrea de l'agroalimentació, i més específicament en la tecnologia dels aliments.



Aspectes innovadors

El benefici del sistema UHPH, en relació als tractaments tèrmics d'esterilització tradicionals, resideix en la obtenció de productes de major qualitat, més estables i menys afectats des del punt de vista organolèptic i nutricional, amb un menor consum energètic i sense additius.

Avantatges

La UHPH ofereix molts avantatges per tractar productes lactis.

Proporciona una llet estèril apta per al consum humà i que es conserva a temperatura ambient, alhora que incrementa la seva estabilitat.

En aplicar aquesta tecnologia a la llet per a la fabricació de iogurt, es produeix un augment en la capacitat de retenció d'aigua i, com a resultat, permet l'elaboració d'un iogurt amb una textura similar al iogurt convencional, però sense necessitat d'addició de llet en pols.

L'UHPH també ofereix grans avantatges per a l'elaboració de formatge fresc, ja que augmenta la retenció d'aigua, permetent un augment important del rendiment i una bona textura.

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.



Tecnologia
Aliments
CERTA-UAB

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