

## TITULO: CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (CSA)

### DESCRIPCIÓN DE LA CAPACIDAD TECNOLÓGICA

La capacidad tecnológica de nuestro grupo de investigación consiste en:

#### CALIDAD ALIMENTARIA

- Fomento de la aplicación del análisis sensorial en la industria agroalimentaria.
- Entrenamiento de paneles de análisis sensorial de alimentos.
- Realización de estudios afectivos con consumidores en el mercado español e internacional.
- Desarrollo de nuevos productos y determinación de su vida útil.
- Estudio del efecto de prácticas agrícolas sobre la calidad de los productos vegetales producidos.
- Estrategias de comercialización para productos especiales, por ejemplo, productos hidroSOSTenibles.
- Estudio del efecto de las operaciones unitarias sobre la calidad de productos complejos.
- Asesoramiento integral a empresas agroalimentarias.
- Departamento de Control de Calidad

externo para pequeñas empresas agroalimentarias.

- Asesoramiento a restaurantes sobre la aplicación de la Ciencia y la Tecnología de Alimentos a la cocina moderna.
- Formación especializada *in-situ* para empresas agroalimentarias.

#### SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Evaluación de la presencia de contaminantes químicos, especialmente arsénico inorgánico en alimentos a base de arroz.
- Determinación de la ingesta de contaminantes químicos en segmentos de población con especial riesgo, por ejemplo, niños, consumidores celíacos y autistas.
- Establecimiento de los efectos de la presencia de metales pesados y metaloides en la salud de pacientes especiales.

### SECTORES DE APLICACIÓN EMPRESARIAL

- Pequeñas y medianas empresas agroalimentarias, con la necesidad de desarrollar nuevos productos y de evaluar su potencial adaptación al mercado de destino.
- Consejos Reguladores con la necesidad de establecer cuáles son las bondades de sus productos y qué les hace diferentes del resto de productos del mismo segmento.
- Tenemos una amplia experiencia en los siguientes sectores empresariales:
  - Bodegas y consejos reguladores de vino.
  - Chocolate y turrón.
  - Tomates: cherry y variedades tradicionales.
  - Almendra y pistachos.
  - Aceituna de mesa y aceite de oliva.
- Chefs con la necesidad de disponer de una justificación científica para la utilización de nuevas materias primas y el desarrollo de nuevos platos.

## **TITULO: CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (CSA)**

### **VENTAJAS TÉCNICAS Y BENEFICIOS EMPRESARIALES**

El equipo CSA tiene acceso a un amplio espectro de equipos analíticos que nos permiten poder caracterizar (composición y funcionalidad) de modo completo matrices muy diversas y complejas. Pero, además, disponemos de una amplia experiencia en la realización de estudios sensoriales por lo que podemos optimizar la elaboración de productos, desarrollar productos atendiendo a las necesidades y demandas de consumidores y realizar estudios de consumidores en el mercado nacional e internacional.

Por nuestra amplia red de colaboradores internacionales (tenemos socios investigadores en casi todo el mundo), lo que nos permite estudiar muy bien las novedades en los mercados internacionales y sus demandas.

Por tanto, conjugamos a la perfección aspectos físico-químicos, nutricionales, funcionales y sensoriales de modo coordinado, para (i) asesorar completamente a empresas españolas queriendo exportar sus productos a mercados internacionales, pero también (ii) desarrollar estudios con consumidores en España y países del arco Mediterráneo para compañías internacionales que quieran introducir sus productos en esta región.

### **ESTADO DE DESARROLLO DE LA TECNOLOGÍA**

Actualmente, el grupo tiene en desarrollo las siguientes líneas de actuación:

- Proyectos sobre el efecto del estrés hídrico sobre el contenido en compuestos bioactivos y su funcionalidad en aceituna de mesa, aceite de oliva, y almendra.
- Desarrollo de la marca de calidad “productos hidroSOStenibles”.
- Caracterización y desarrollo de nuevos productos a base de granada y otros productos vegetales deshidratados.
- Creación del Centro de Análisis Sensorial y Conducta del Consumidor en la Universidad Miguel Hernández de Elche en colaboración con *Kansas State University*.

### **COLABORACIÓN BUSCADA**

Buscamos socios y proyectos europeos que nos permitan desarrollar todo el potencial científico, técnico e investigador de nuestro equipo de jóvenes investigadores, y nos empuje hacia nuevos retos investigadores.

Buscamos empresas del sector agroalimentario con necesidad de asesoramiento en la optimización de su proceso de elaboración (operaciones unitarias), desarrollo de nuevos productos, caracterización sensorial de sus productos y adaptación de sus productos a mercados internacionales, etc. Estamos abiertos a nuevos retos en investigación dentro del área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

## TITULO: CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (CSA)

### IMÁGENES RELACIONADAS

**Imagen 1:** Miembros del equipo CSA haciendo formación in-situ en una empresa de chocolate.



**Imagen 2:** Productos bajo estudio y sosteniendo el concepto hidroSOStenible.



### DATOS DE CONTACTO

Mariano Almela Alarcón

[M.almela@umh.es](mailto:M.almela@umh.es)

Servicio Gestión de la Investigación - OTRI  
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE

Avda. de la Universidad s/n

Edif. Rectorado y Consejo Social

03202 Elche, Alicante

Tel.: 966658733