

El proyecto UHPH4FOOD desarrolla una nueva generación de equipos de homogeneización a ultra alta presión

- Los nuevos equipos podrían ser una alternativa a los procesos de pasteurización y esterilización tradicionales
- A diferencia de la esterilización a altas temperaturas, la ultra alta presión no afecta a las propiedades nutricionales y organolépticas de los alimentos líquidos
- El prototipo piloto se encuentra en fase de validación para diferentes productos alimenticios a escala industrial

El consorcio del proyecto integrado por una empresa de desarrollo fabricación de maquinaria para para la industria alimentaria, YPSICON S.L., dos centros de investigación, CERPTA y AZTI, y dos empresas alimentarias, Creaciones Aromáticas Industriales SA (CARINSA) e Industrias Alimentarias de Navarra (Grupo IAN), están validando en diferentes matrices alimenticias una nueva generación de equipos de homogeneización por ultra alta presión (UHPH, por sus siglas en inglés) diseñados y fabricados por YPSICON S.L cuya patente ha sido aprobada recientemente en los principales mercados mundiales y que podría suponer una alternativa al proceso de pasteurización y esterilización tradicional de bebidas y alimentos fluidos. La gran ventaja de esta innovadora tecnología consiste en que, a diferencia de los procesos térmicos a altas temperaturas, pasteurización tradicional y (UHT), se consigue la inactivación de los microorganismos sin

afectar a las propiedades nutricionales y de color, aroma, sabor y textura que el producto presenta en fresco. El proyecto se denomina UHPF4F00D y está financiado por la Secretaría de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación del Ministerio de Economía y Competitividad a través de su convocatoria RETOS.

El resultado del proyecto es un primer prototipo piloto escalable a nivel industrial cuya tecnología está siendo validada con éxito en dos industrias alimentarias, en las que se prevé realizar los primeros test preindustriales a lo largo del próximo año 2016. El uso industrial de esta tecnología abre una interesante vía de negocio para el sector alimentario, ya que dentro del proyecto UHPF4F00D se desarrollarán nuevos prototipos de alimentos líquidos esterilizados mediante UHPH, lo que permitirá ofrecer al mercado productos innovadores y de alto valor añadido que mantengan todas sus propiedades nutricionales y organolépticas.

El nuevo equipo de esterilización y homogeneización mediante ultra alta presión continua desarrollado por YPSICON S.L tiene una capacidad de 132 litros/hora a 3.500 bares de presión. Está basado en una nueva generación de ultra-homogeneizadores YPSICON de coste reducido, alta fiabilidad bajo uso intensivo y escalables hasta 10.000 litros/hora lo que permitiría a la empresa alcanzar un posicionamiento internacional muy importante. La innovadora tecnología combina la alta presión con la temperatura con el objetivo de esterilizar los productos limitando los daños que producen las altas temperaturas de la pasteurización tradicional. De este modo, se obtienen productos con un gran valor añadido, de larga vida comercial sin la necesidad de añadir aditivos ni conservantes.

[movies online](#)