

Por ALBERTO CEBRIÁN



El Instituto Agroalimentario de Aragón, llave de la excelencia y de ser competitivos

Publicado el jueves, 15 de octubre de 2015



La Diputación General de Aragón (DGA) pretende que este Instituto se convierta en un referente de investigación, en apoyo del ámbito agroalimentario. Hasta allí se ha desplazado el presidente de Aragón, **Javier Lambán**. Ha recorrido las instalaciones de la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (PPCTA), y el Laboratorio de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles de Aragón.

El Instituto Universitario de Investigación Mixto de Agroalimentación (fruto de la colaboración entre la Universidad de Zaragoza y el Gobierno de Aragón, a través del CITA) da soporte a 30 grupos de investigación, y acoge a 300 investigadores aragoneses que trabajan en todas las fases de la cadena alimentaria.

Javier Lambán se ha ratificado en su opinión de que la Universidad de Zaragoza es un "*pilar fundamental de presente y futuro*", y de que la transferencia de conocimiento a la economía aragonesa es vital para que ésta tenga más innovación y sea competitiva.

Con la reciente puesta en marcha del INSTITUTO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN se quiere potenciar la investigación alimentaria y su transferencia a la

industria:

Cotizaciones 30/05/2016

"Desde la producción de materias primas de origen vegetal y animal, y su transformación industrial en alimentos (bajo criterios de calidad y seguridad alimentaria), hasta aspectos relacionados con la gastronomía, la nutrición, la salud y el consumo (teniendo en cuenta aspectos económicos, sociales y medioambientales)".

Citamos ejemplos de investigación en la Planta Piloto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y en el Centro de Investigación en Encefalopatías y Enfermedades Transmisibles Emergentes.

PLANTA PILOTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

En las distintas líneas de procesado de alimentos, se evalúa e investiga sobre el efecto de las atmósferas modificadas y los envases activos en la conservación de vegetales de cuarta gama; y sobre la utilización de nuevas técnicas de extracción (como los pulsos eléctricos aplicados en la vinificación) o de procesado (como la aplicación de altas presiones hidrostáticas en la conservación de alimentos líquidos, como los zumos).

En la Planta Piloto también se llevan a cabo análisis sensoriales de alimentos en una sala de catas, un paso fundamental para las industrias alimentarias antes de lanzar sus productos al mercado o a la hora de mejorarlos.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ENCEFALOPATÍAS Y ENFERMEDADES TRANSMISIBLES EMERGENTES

Los científicos del centro trabajan, entre otras cuestiones, en el diagnóstico de ovejas, cabras y vacas sospechosas de padecer una encefalopatía esponjiforme transmisible (EET); la ejecución de los programas de vigilancia de la Comunidad Autónoma de Aragón (animales de matadero y muertos en granja); la evolución de la Encefalopatía Esponjiforme Bovina en España durante estos 14 últimos años; y la aportación de la ciencia para conseguir la casi completa erradicación de la enfermedad.