

AROMAGÉNESIS 3 247.872 EUROS

Microorganismos como generadores de aromas

22/06/2017



Vicente Ferreira. - chus marchador

Mejorar la alimentación es uno de los objetivos del proyecto Aromagénesis, liderado en la Universidad de Zaragoza por Vicente Ferreira, catedrático de Química Analítica y director del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE) del IA2.

«Nos gustaría colaborar en la creación de productos mucho más sanos y atractivos», destacó. Esto supondría crear comestibles con mucha menos grasa y casi sin azúcar que fueran para los consumidores tan atractivos como uno normal.

Para lograrlo el equipo de Ferreira se sumará a un grupo del IATA-CSIC (Valencia) con el que se construirá una plataforma para estudiar qué pueden aportar a esto los microorganismos.

Con una financiación global de 3,6 millones de euros de los que el campus aragonés ingresará 250.000 euros, Aromagénesis contratará a 14 investigadores. Estará integrado por diez socios de la Unión Europea. Para Ferreira esto supone colaborar con los equipos «que se hacen las grandes preguntas de la ciencia» y que acaban obteniendo los logros con más reconocimientos.

Por el momento este sistema hará uso de microfermentadores de pequeño volumen que permitan manejar cientos de cepas diferentes. En Zaragoza se pretende diseñar una plataforma analítico-sensorial para evaluar identificar y cuantificar los aromas más relevantes.

A medio plazo las aplicaciones prácticas serán muy interesantes. Ya se habla del interés de empresas productoras de bebidas alcohólicas de gran nivel.