

# DENOMINACIÓN: EFECTO DEL PROCESADO TECNOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS EN LAS PATOLOGÍAS DIGESTIVAS Y ALÉRGICAS (ALIPAT)

CÓDIGO: A20\_23R



El grupo de investigación ALIPAT tiene un marcado carácter multidisciplinar y desarrolla su investigación en tres ámbitos. Por una parte, en la caracterización de las proteínas y fracciones lácteas bioactivas y el efecto de los tratamientos tecnológicos en su actividad. Por otra parte, en los efectos de estas fracciones lácteas y otros componentes naturales o alimentarios sobre la salud intestinal, utilizando modelos celulares y murinos, que permiten estudiar las interacciones microbiota-intestino y los mecanismos moleculares implicados en situaciones de inflamación y disbiosis intestinal. Por último, en las alergias causadas por las proteínas alimentarias y otros alérgenos, desde un enfoque clínico y también con el objetivo de desarrollar métodos para su detección y estudiar el efecto que los tratamientos tecnológicos tienen en su alergenicidad.

## LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Evaluación del efecto de las proteínas y fracciones lácteas tratadas tecnológicamente sobre la salud y la microbiota intestinal: potencial para su aplicación en alimentos funcionales.
- Caracterización de componentes postbióticos derivados de fracciones lácteas fermentadas: potencial aplicación como antimicrobianos y para la salud digestiva.
- Estudio y análisis de los factores implicados y los tratamientos en las patologías inflamatorias intestinales crónicas, analizando receptores del sistema inmune en diferentes modelos inflamatorios y en pacientes afectados por estas patologías.
- Evaluación de los efectos de componentes naturales de plantas sobre las vías fisiopatológicas implicadas en los trastornos digestivos en procesos inflamatorios.
- Evaluación de las propiedades anticancerígenas de compuestos organometálicos y compuestos basados en nanotubos de carbono para su uso en el diseño de fármacos frente al cáncer de colon.
- Estudio de las alergias causadas por proteínas alimentarias y polenes

## PROYECTOS DESTACADOS

- “Aplicación de nuevas tecnologías en el procesado de subproductos lácteos para la obtención de fracciones bioactivas para la mejora de la salud intestinal”. PID2022-139104OB-I00. Ministerio de Ciencia e Innovación. Proyectos de Generación de Conocimiento. 2023-2026.
- “GO-LACTOVALOR: “Innovación en la valorización de lactosuero como materia prima”. GOP-2023-0008-02. Grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación (AEI), Plan Estratégico Nacional de la PAC. 2023-2026.
- “Canine idiopathic epilepsy: cognitive-behavioral alterations, genetic basis, biomarkers and involvement of the intestinal microbiota in its development”. LMP134\_21. Gobierno de Aragón. R+D+i projects in priority lines and of a multidisciplinary nature. 2021-2023.
- “Valorización de aguas residuales industriales para la generación de hidrógeno biológico (Hi2biO)”. PR-H2CV4L4-C1-2022-0049. Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. Programas de incentivos a la cadena de valor innovadora y de conocimiento del hidrógeno renovable. 2023-2026.

## MIEMBROS

**M<sup>a</sup> Lourdes Sánchez Paniagua** ([lousanchez@unizar.es](mailto:lousanchez@unizar.es))  
**Laura Grasa López** ([lgralo@unizar.es](mailto:lgralo@unizar.es))

Miguel Calvo Rebollar  
María Pilar Arruebo Loshuertos  
José Emilio Mesonero Gutiérrez  
María Dolores Pérez Cabrejas  
Miguel Ángel Plaza Carrión  
Marta Castro López  
Ana Pilar Tobajas de la Fuente  
Inés Abad Chamorro  
Andrea Bellés Miralles  
Alba Civera Casedas  
Dimitra Graikini Evangelinou  
Diego Aguirre Ramírez  
Berta Buey Martínez  
Clara Esteban Sanz

Patricia Galán Malo\*  
Carlos Colás Sanz\*  
José Luis Cubero Saldaña\*  
Ana Agulló García\*  
Raquel Vicente Lidón\*  
Santiago García López\*  
Belén Gros Bañeres\*  
Mónica Gros Alcalde\*

\* No perteneciente al IA2

<https://ia2.unizar.es/>



Instituto Universitario de Investigación Mixto  
Agroalimentario de Aragón

