

PUNTO FINAL Oroz



Una investigadora de la UPNA, Idoya Fernández Pan, ha desarrollado nuevos recubrimientos comestibles e indetectables que aumentan la durabilidad de la carne fresca, especialmente la del pollo

Las pechugas vivirán más

MARCOS SÁNCHEZ
Pamplona

La carne de pollo, tan consumida ella, posee sin embargo una tara que se debe tener muy en cuenta de cara a previsiones y en favor de la salud de uno mismo: es un alimento que se caduca rápidamente. Una investigadora de la UPNA, Idoya Fernández Pan, ha trabajado para mitigar la limitación antes expuesta. Ingeniera agrónoma y doctora por la UPNA, su tesis se ha encaminado al desarrollo de nuevos recubrimientos comestibles para productos cárnicos frescos como la pechuga de pollo. Los recubrimientos, que se presentan como una segunda piel indetectable para el consumidor, aumentan la seguridad alimentaria del producto y, en el estudio de Fernández, se han mostrado efectivos durante trece días en refrigeración, cuando, por lo general, la vida comercial de los productos cárnicos es de entre cuatro y nueve días.

“La carne de pollo es un alimento extremadamente perecedero debido a su riqueza en nutrientes y su elevada humedad superficial, que conllevan una rápida colonización y desarrollo de un amplio abanico de microorganismos de gran potencial alterante, incluso patógeno”, explica Idoya Fernández, cuya tesis doctoral, dirigida por el profesor del departamento de Tecnología de los Alimentos de la universidad pública Juan Ignacio Maté Caballero, ha obtenido la calificación se sobresaliente cum laude.

Los recubrimientos comestibles son capas finas y continuas de material que se disponen sobre las superficies de los alimentos o separando diferentes fases de un sistema alimentario. Su finalidad es mejorar la calidad y aumentar la vida comercial de una gran variedad de productos. Respecto a esto último, la nueva doctora señala que, dentro del ámbito de los cárnicos, “la aplicación comercial más exitosa y conocida es la desarrollada con películas de colágeno como envolturas de salchichas y masas cárnicas, dirigidas a mantener la integridad estructural de los productos”. “Sin embargo, los recubrimientos también pueden utilizarse para conservar la cali-



La carne de pollo presenta el inconveniente de su rápida caducidad.

DN



La ingeniera agrónoma y doctora de la UPNA Idoya Fernández Pan.

dad de los productos frescos, procesados y congelados mediante el retraso de la pérdida de humedad y decoloración, mejorando la apariencia del producto y aportando aditivos alimentarios”, añade.

Aceite de orégano

Esas películas indetectables para el consumidor, los recubrimientos, se componen de agentes antimicrobianos que se liberan gra-

dualmente en la superficie de la carne, provocando un efecto bacteriostático que impide la proliferación de bacterias y reduce la velocidad del crecimiento de la flora patógena.

La investigación ha logrado mantener pechugas de pollo 13 días en refrigeración

Idoya Fernández eligió como agentes antimicrobianos naturales ocho aceites esenciales diferentes, procedentes de las plantas de orégano, clavo, romero, tomillo blanco, árbol del té, cilantro, salvia y laurel. Desarrolló películas comestibles que contenían diferentes concentraciones de estos aceites y se mostraron eficaces ante diversas cepas de microbios.

Los recubrimientos comestibles que contenían aceite esencial de orégano presentaron la mayor efectividad antimicrobiana in vitro frente a patógenos alimentarios como la salmonella enteritidis (causante de la salmonelosis) y el estafilococo áureo, frente a bacterias alterantes como el pseudomonas fragi y frente a poblaciones mixtas reales, procedentes de diferentes períodos de almacenamiento de pechuga de pollo.

El avance logrado por Fernández puede ayudar en la industria alimentaria, ya que la ralentización del desarrollo de microflora patógena permitiría alargar el tiempo de almacenamiento y distribución de los productos, y en el aumento de la seguridad de cara al comensal, gracias a la aplicación de una barrera más contra el desarrollo de los patógenos.

laLupa

CONFIDENCIAL

Lección magistral de Enrique Maya en la UN
El candidato a la alcaldía de Pamplona por UPN, Enrique Maya Miranda, profesor en la Escuela de Arquitectura de la Universidad de Navarra, ha sido elegido por los alumnos para pronunciar hoy jueves una clase magistral con motivo de la fiesta anual que se celebra en este centro. El tema elegido por Maya será ‘Pamplona a través de sus murallas’. Maya es profesor de Construcción 6 (Escuela de Arquitectura) y de Ampliación de Rehabilitación (Ingeniería de edificación).

LA DIANA

Regalos El Parlamento foral aprobó ayer un “código de buen gobierno” para miembros del Ejecutivo, altos cargos de la Administración y representantes de entidades locales. Lejos de tomarse el asunto en serio, los grupos aprobaron una sarta de obviedades. Salen del paso diciendo que van a cumplir las leyes. Sólo faltaba.

LA SUGERENCIA

Voces Recital lírico de arias y dúos de ópera con dos primeras figuras del canto. Pamplona. Teatro Gayarre. 20.30 horas. Entre 16 y 45 euros

Club virtual de lectura
www.diariodenavarra.es/clubdelectura

El pensamiento es libro

Estamos leyendo...
"La librería"
de PENELOPE FITZGERALD

Deja tus comentarios en:
www.diariodenavarra.es/clubdelectura