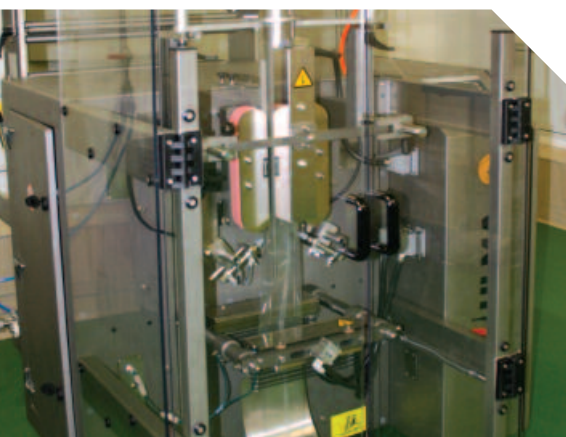




Líneas de investigación:

- » Optimización de:
 - los materiales de envasado para alimentos.
 - las tecnologías de envasado existentes.
 - el envasado en atmósfera modificada.
- » Desarrollo de:
 - materiales biodegradables.
 - sistemas de envasado activo e inteligente.
 - recubrimientos para alimentos.
- » Mejora de:
 - la seguridad e higiene de los alimentos mediante mejoras en los envases y técnicas de envasado.

Laboratorios y equipamientos:

- » Laboratorios para análisis físicos, químicos y microbiológicos de alimentos.
- » Texturómetros.
- » Analizadores de gases, de fugas y de estanqueidad.
- » Aplicador de recubrimientos de superficie (*lab coater*).
- » Cromatografía líquida (HPLC), espectrometría de masas (MS), sala de evaluación sensorial.
- » Microondas:
 - con sensores de temperatura.
 - con cámara termográfica IR.
- » Sala blanca y envasadoras: atmósfera modificada, skin, tray-skin, flow-pack y vacío.
- » Planta piloto de alimentos.
- » Planta piloto de nuevas tecnologías de conservación de alimentos.
- » Vitrinas comerciales para ensayos de vida útil.

Servicios:

- » Caracterización de materiales (ensayos mecánicos, estanqueidad, sellado, etc.).
- » Solución de problemas tecnológicos de envasado (estudios piloto e *in situ*).
- » Estudios de:
 - interacción envase-alimento: migraciones (químico y sensorial).
 - maquinabilidad para nuevos materiales de envasado en planta piloto.
 - biodegradabilidad/compostabilidad.
 - vida útil de los alimentos envasados. *Challenge tests*.
- » Adaptación del envase a la tecnología de conservación (pasteurización, esterilización, horno, atmósfera modificada, microondas y altas presiones).
- » Envasado de alimentos en sala blanca.
- » Soluciones de envasado según el alimento y la cadena de distribución.
- » Asesoramiento tecnológico a empresas y formación adaptada a cada cliente.

Contacto:

Mireia Molins
IRTA Monells
mireia.molins@irta.cat
Tel. 675 780 628