

Aviso sobre el Uso de cookies: Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar la experiencia del lector y ofrecer contenidos de interés. Si continúa navegando entendemos que usted acepta nuestra política de cookies. Ver nuestra Política de Privacidad y Cookies



Miércoles, 30 de agosto de 2017 | Leída 57 veces

INVESTIGACIÓN

La pachequera Frutas Esparza desarrolla habas peladas y listas para consumir

Guardar en Mis Noticias.  **Compartir 0**  **Compartir** 

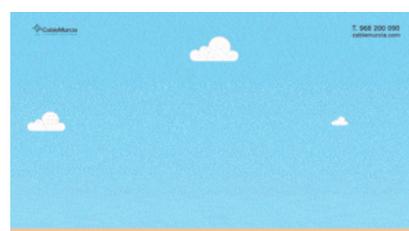
Esta innovación ha sido desarrollada por una tesis doctoral en la UPCT

Redacción |



Francisco Artés y Mariano Otón, en la UPCT

El **investigador del Instituto de Biotecnología Vegetal (IBV)** de la **Politécnica de Cartagena Mariano Otón Alcaraz** ha desarrollado la elaboración industrial de envases con semillas frescas de haba listas para consumir, una tecnología patentada que ha sido transferida para su comercialización a la empresa pachequera Frutas Esparza, proveedora de Mercadona.



Seguir a @MurDiario

“El actual estilo de vida y hábitos alimentarios han definido un perfil de consumidor que demanda alimentos cada vez más naturales, sanos, seguros, saludables y de elevada calidad sensorial y nutritiva, dispuestos para su consumo fácil, inmediato e íntegro, que hayan sufrido un procesado mínimo y sostenible”, explica el investigador, que acaba de defender la tesis que recoge este desarrollo, dirigida por los doctores de la UPCT Artés Hernández y Artés Calero.

“Para obtener la semilla de haba mínimamente procesada, ha sido necesario acometer una serie de etapas de proceso que asegure su calidad y seguridad, incluyendo el desvainado, prelavado, lavado-desinfección, enjuagado, secado y envasado bajo atmósfera modificada, entre otras”, explica Francisco Artés Hernández, que coordina el programa de doctorado en Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (TAIDA) de la Politécnica.

Tras realizar los ensayos en la Planta Piloto de la **Escuela de Agrónomos de la UPCT**, con un control preciso de las condiciones de proceso y de conservación, se procedió a la transferencia de la tecnología a las instalaciones de Frutas Esparza, para producir industrialmente las bolsas de semillas de haba mínimamente procesadas. Para ello se realizaron diversos ensayos de puesta a punto y de optimización de las condiciones de proceso, monitorizándose y controlando los parámetros de la línea industrial. **“El reto era mantener una adecuada calidad microbiológica de las semillas durante su vida comercial”**, comenta el nuevo doctor por la Universidad Politécnica de Cartagena.

La investigación, desarrollada en el Grupo de Postrecolección y Refrigeración (GPR) en la Unidad de Calidad Alimentaria y Salud del IBV de la UPCT, ha dado lugar a la patente PT 0072/2012 “Método industrial para el procesado mínimo en fresco de habas y de guisantes y planta de procesado”, N° de publicación: 2 412 959 (ES 2 412 959 B1), concedida en 2014, cuyos inventores son Artés Calero, Francisco; Artés Hernández, Francisco y Otón Alcaraz, Mariano. Dichos trabajos se enmarcan igualmente dentro del Proyecto “EUROLEGUME” FP7-BBBE.2013.1.2-02.

Máster MBA en Murcia

Enlaces automáticos por temática

- [El ciclista Luis Ángel Maté, operado con éxito en el Hospital de Molina](#)
- [Agustín García Izquierdo y Fina García Esparza, ganaderos del año](#)
- [La UMU halla la manera de alargar la vida de la alcachofa laminada](#)
- [Proexport contribuye al consumo de frutas y hortalizas entre los escolares](#)
- [La empresa del ex jugador del Murcia Sebas gestionará la cantina del campo de fútbol de Sangonera](#)
- [El proveedor de Mercadona Verdifresh alcanza una facturación de 240 M€](#)
- [Gruventa aplaude a la organización del congreso AECOC de frutas y hortalizas](#)
- [El director del Info visita Frutas El Dulce](#)
- [Grupo Durán comercializará de forma pionera frutas tropicales producidas en la Región al resto de Europa](#)
- [AMC muestra el proceso del zumo de fruta: del campo al vaso](#)
- [Gruventa se revela contra el veto ruso](#)

 Acceda para comentar como lector registrado

 Pulse aquí para comentar

¡Deje su comentario!

Normas de Participación

Esta es la opinión de los lectores, no la nuestra.



Me gusta esta página

Registrarte

Sé el primero de tus amigos en indicar que le gusta esto.



HELAIS

12 Compases

Disfruta de un vino que sabe y suena bien.

www.bodegashydria.com

JESÚS ABANDONADO
todo el año

¡No personas que necesitan que COMER que DORMIR!

ESTÁ EN TU MANO

COLABORA HAZTE SUScriptor

jesusabandonado.org
968 345 001

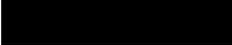
Email (No se publica)

Nombre

Comentario







Nos reservamos el derecho a eliminar los comentarios inapropiados.

La participación implica que ha leído y acepta las Normas de Participación y Política de Privacidad

[Normas de Participación](#)
[Política de Privacidad](#)

- RECUERDA QUE NUNCA PEDIMOS NI COBRAMOS RECIBOS EN DOMICILIOS**
- Lo mas visto | [...guardado](#) | [...comentado](#)
1. Fallece el muleño Pablo Piñero, fundador de Bahía Príncipe y Soltour
 2. Así será la 'nueva' carretera entre Mazarrón y el Puerto
 3. El Mercado del Sol de Lorca alza el telón
 4. La 7 ficha a Encarna Talavera como directora de retransmisiones
 5. Primafrío inicia la cuenta atrás para la inauguración de sus nuevas instalaciones
 6. PepsiCo se lleva la fábrica de Alvalde de Puente Tocinos a Alcantarilla
 7. López Miras se 'remanga' para 'conquistar' a PepsiCo
 8. Cómo superarse a uno mismo
 9. El aeropuerto de Corvera será para Aena o Edeis
 10. Variante de Caudete: un paso más para la conexión con Valencia por el interior



▶ VIDEOS CORPORATIVOS

ITEM

Más contenido de Murciadiario

[Portada](#)

[Encuesta](#)

[Nosotros](#)

[Cartas de los lectores](#)

[Fotos de los lectores](#)

[Agenda](#)

[Hemeroteca](#)

[Publicidad](#)

[Newsletter](#)

[Contacto](#)



Murciadiario • [Términos de uso](#) • [Política de Privacidad](#) • [Mapa del sitio](#)
© 2017 • Todos los derechos reservados

