

Código: D008-03 Grupo I+D:

Postrecolección y Refrigeración



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Datos generales:

Investigador Responsable: Prof. Dr. Francisco Artés Hernández

Dpto: Ingeniería Agronómica. E.T.S. Ingeniería Agronómica.

Área: Tecnología de alimentos

Dirección: ETSIA. Paseo Alfonso XIII, 48. 30203 Cartagena

Tfno.: 968325509 **E-mail:** fr.artes-hdez@upct.es

Web: <http://www.upct.es/gpostref/>



UNIVERSIDAD POLITECNICA DE CARTAGENA

**OTRI
UPCT**

OFICINA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN
Plaza Cronista Isidoro Valverde, s/n Edificio "La Milagrosa", 30202 Cartagena

Tel.: 968 326558

Fax: 968 326422

www.upct.es/otri

otri@upct.es



Universidad
Politécnica
de Cartagena

Líneas de Investigación

- Innovaciones en la tecnología postcosecha de frutas y hortalizas para obtener productos de alta calidad global.
Improved postharvest technologies to reach high global quality.
- Diseño de envases y películas plásticas para frutas y hortalizas enteras y mínimamente procesadas.
Efficient packaging design to extend shelf life of whole and fresh-cut fruit and vegetables.
- Desarrollo de técnicas de control de la maduración. Absorbentes de etileno, desverdización y maduración acelerada.
Development of techniques to control ripening. Ethylene absorbers, degreening and accelerated ripening
- Técnicas emergentes para elaborar productos vegetales mínimamente procesados (Cuarta y Quinta Gama de la alimentación).
Emerging technologies for minimally processed (fresh-cut and V Range) fruit and vegetables.
- Tecnologías de estrés abiótico para aumentar compuestos bioactivos. Alimentos Funcionales.
Abiotic stress technologies to increase health promoting compounds. Functional foods.
- Valorización y aprovechamiento de subproductos procedentes de las industrias de Postrecolección.
Byproducts revalorization from fruit and vegetables industries.
- Diseño eficiente de estaciones de postrecolección y procesado mínimo.
Efficient design of postharvest and fresh-cut installations and facilities.

Ofertas Científico Tecnológicas

- I+D en tecnologías sostenibles para preservar la calidad y seguridad de productos hortofrutícolas enteros y de la Cuarta y Quinta Gama. Estudios de eficiencia energética.
- Conservación en atmósferas controladas y modificadas en envases plásticos.
- Optimización de procesos de aplicación del frío a productos vegetales. Coadyuvantes.
- Aplicación de técnicas de control de la maduración. Absorbentes de etileno, 1-MCP, desverdización y maduración acelerada.
- Valorización y aprovechamiento de subproductos hortofrutícolas.
- Diseño de instalaciones industriales (prototipos y plantas completas) de industrias de manipulación y procesado mínimo.

Premios de investigación y transferencia

- "Isaac Peral y Caballero", otorgado por el Consejo Social de la UPCT, por sus labores de investigación y transferencia. 2009, 2016 y 2018.
- FUNDACIÓN COVIRAN (2ª Edición) al "Producto final o prototipo de producto elaborado a partir de alimentos de origen vegetal de carácter innovador". Granada, 2018.