

Presentació del centre

El CERPTA de la Universitat Autònoma de Barcelona es dedica al desenvolupament de recerca de qualitat i a la transferència de tecnologia a empreses de l'àmbit alimentari. El CERPTA compta amb 20 anys d'expertesa i un currículum de més de 180 publicacions internacionals, la participació en més de 200 contractes d'I+D+i amb empreses privades i més de 30 projectes competitius d'investigació. La nostra línia fonamental de treball es l'aplicació de noves tecnologies, nanotecnologies i tecnofuncionalitat per a la millora de la seguretat alimentària, el valor nutritiu dels aliments i el disseny i la producció d'aliments funcionals. El nostre compromís és transferir aquesta tecnologia per fer més competitives i rentables les empreses, que produeixin i comercialitzin nous productes, més sans i amb estabilitat millorada.

Oferta tecnològica

Les ofertes tecnològiques específiques del CERPTA són: • Assessoria, planificació, disseny i realització d'estudis amb microorganismes patògens, marcadors o d'alteració (challenge test i validació de processos). • Desenvolupament de sensors òptics pel control de processos (carn, llet, formatge, etc.). • Valorització de sots-productes com a ingredients bioactius. • Desenvolupament i assessoria de productes de panificació. • Determinació de l'activitat coagulant de qualls. • Desenvolupament de formatges baixos en greix mitjançant l'ús d'ingredients i noves tecnologies. • Tractaments d'esterilització mitjançant tractaments d'esterilització convencional i UHT, així com envasats asèptics. • Tractament per Ultra Alta Pressió Homogeneïtzació (UHPH) per a la higienització (augment vida útil) i millora d'estabilitats físico-química dels aliments. • Tractament per altes pressions hidrostàtiques (HPH) per augmentar la vida útil i modificació de les característiques tecno-funcionals dels aliments.

Projectes més rellevants

La UAB a través del CERPTA i la Universitat Eduardo Dos Santos d'Angola col·laboren en la construcció i posada en marxa del primer centre tecnològic d'investigació i transferència agroalimentari d'Àfrica, un projecte de cooperació interuniversitari dedicat a la formació de tècnics especialistes i a la transferència de tecnologia a micro, petites i mitjanes empreses.

Equipament rellevant

Les tecnologies diferencials del CERPTA són: • Homogeneïtzació a ultra alta pressió (UHPH), (pioners a nivell mundial). • Llum ultraviolada C (UV-C), per a inactivació microbiana (pasteuritzador únic a l'estat espanyol). • Sensors: òptics de reflectància difusa NIR o fluorescència pel control de processos (líders europeus en aquesta tecnologia). • Alta pressió isostàtica (HHP). • Tractaments tèrmics: d'esterilització UHT (directe i indirecte) i envasaments asèptics en Tetra Brik. Utilització d'envasos Tetra Recart® per a esterilització convencional d'aliments envasats. • Tecnologies pel desenvolupament de productes de panificació i de líquids vegetals.

Tecnologies transversals facilitadores**Nanotecnologia**

Emulsions i encapsulació sub-micrònica de ingredients bioactius amb UHPH i avaluació de la seva estabilitat.

**Fotònica**

Sensor de dispersió NIR i fluorescent.

**Bioteconologia**

Seguretat alimentària. Aliments funcionals (probiòtics i prebiòtics).

**Manufatura avançada**

Homogeneïtzació a molt alta pressió (UHPH). Alta pressió hidrostàtica.

Àmbits sectorials RIS3CAT

Diferents subsectors de l'àmbit de l' "Alimentació". Gastronomia i restauració. Additius i matèries primeres. Maquinària per a l'alimentació. Indústria agroalimentària.



Maquinària i equips. Manufactura avançada. Enginyeria de procés.



Diferents subsectors de l'àmbit de les "Indústries de la salut". Universitats, parcs científics i tecnològics, centres de recerca.

**Adreça**

Campus de la UAB. Facultat de Veterinària
08193 Barcelona Vallès Occidental

Contacte

Martin Buffa
martin.buffa@uab.cat
(+34) 935 811 44

Director

Jordi Saldo

Superfície en m2

950

Personal

18

Nombre de doctors

14