

Es reforça el networking entre empreses i centres de recerca del sector alimentari



09.06.2011 **Notícies del Parc** - La quarta Trobada UAB30, sota el títol "Innovació en alimentació i packaging", ha reunit més de cinquanta entitats que han tingut l'oportunitat d'establir contactes per ampliar les possibilitats de negoci i enfortir relacions.

El Parc de Recerca UAB i el Parc Tecnològic del Vallès han organitzat una nova Trobada UAB30, centrada en la innovació en el sector de l'alimentació, amb l'objectiu de crear espais de relació entre investigadors i empreses, i mostrar l'ampli ventall d'aplicacions industrials que es poden realitzar gràcies a la recerca universitària i els centres d'investigació.

La trobada, celebrada el dijous 9 de juny a l'Hotel UAB Campus, ha comptat amb una gran participació d'empreses, institucions i centres de recerca del sector. L'acte ha combinat en el mateix esdeveniment una sessió de ponències i la programació d'entrevistes bilaterals. Així, per una banda experts acadèmics i professionals del sector de l'alimentació han ofert diferents ponències. Paral·lelament, s'ha dedicat un espai on els participants han pogut realitzar entrevistes bilaterals de 10 minuts per crear un primer contacte entre les entitats i establir les bases per una futura col·laboració.

La investigadora de l'Institut de Recerca i Tecnologies Agroalimentàries, Elsa Lloret, ha sigut l'encarrega d'iniciar el programa de conferències parlant de la innovació en l'envàs. A continuació, el gestor del Centre de Visió per Computador, David Rotger, ha explicat com la visió per computador ajuda a fer més efectius el processos productius de la indústria de l'alimentació i del packaging i ha posat diferents exemples.

Per la seva banda, la investigadora de MATGAS, Sònia Guri, ha explicat la tècnica més utilitzada en la conservació d'aliments: l'Envasatge en Atmosfera Modificada, que permet allargar la vida útil de l'aliment i el protegeix del desenvolupament d'insectes, i la Directora General Científica dels Laboratoris Ordesa, Montserrat Rivero, ha parlat sobre la importància de la recerca dins les empreses i la col·laboració amb grups de recerca.

També s'ha comptat amb les ponències del director d'R+D de Gallina Blanca, Jaume Solà, que ha explicat com es gestionar la recerca dins d'una gran empresa, els recursos que es poden utilitzar i ha mostrat l'estratègia d'innovació que segueix l'empresa, i del President d'ATO, Jaume Pont, que ha parlat de la llet enriquida des de l'origen.

Durant els últims anys, hi ha hagut un creixent interès tant en la nutrició animal com en la humana. Per aquest motiu, la investigadora del Servei de Nutrició i Benestar Animal, Susana Martín, ha fet una ponència sobre els ingredients funcionals, aquells que busquen un efecte beneficiós en l'animal o les persones, més enllà del que significa el seu valor nutritiu.

Tampoc ha faltat el director del Centre de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments, Buenaventura Guamis, que ha fet un repàs de les tecnologies i productes que desenvolupa el centre i els avantatges de les altes pressions i la seva aplicació a la indústria alimentària, i l'Assessora Tecnològica d'ACC1Ó, Cristina Peña, que ha parlat sobre els projectes europeus en l'àmbit alimentari.