

El Secretariado de Infraestructura para la Investigación (SIPI)

INFORMA

Planta piloto de alimentos (PPTA) de la UCO. (Cerradora manual de envases metálicos)

El Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la UCO ha incorporado nuevo equipamiento, a través del proyecto UNCO15-CE-3759 "Planta piloto de alimentos (PPTA) de la UCO", cofinanciado por el Ministerio de Economía y Competitividad a través de las Ayudas a Infraestructuras y Equipamiento Científico-Técnico a través del Programa Estatal de Fomento de la Investigación Científica y Técnica de Excelencia, cofinanciado con el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) convocatoria 2015 (Plan Estatal de I+D+I 2013-2016), cuyo Responsable Científico es el investigador Rafael Moreno Rojas.

El envasado de alimentos en recipientes cerrados herméticamente y tratados por calor garantiza la seguridad del alimento y/o su esterilidad comercial.

Este equipamiento está indicado, junto a otros elementos, como imprescindible en ensayos de tratamientos térmicos de alimentos enlatados mediante la aplicación de calor húmedo, considerándose uno de los métodos más importantes y eficaces para la conservación de alimentos perecederos, al eliminar los microorganismos patógenos que representan un peligro real para el consumidor y destruir aquellos que alterarían el alimento en las condiciones previstas de almacenamiento y distribución.

La cerradora manual de envases metálicos constituye un elemento esencial de este procedimiento. Opera a presión atmosférica mediante cierre a bote giratorio con una cadencia aproximada de 5 botes/minuto. Dotada con tres formatos, permite ensayos con tres tipos de envases y capacidades diferentes: RO-80/ro-85 (65 mm \varnothing), RO-280 (99 mm \varnothing) y RO-1000 (150 mm \varnothing).

