Caracterización de compuestos bioactivos de nuevos alimentos y bebidas derivados de frutas y verduras

2026 Universidad Pablo de Olavide
Ver la oferta en la web. www.upo.es/UPOtec
Contacta con la OTRI: otri@upo.es

Sector

Alimentación y bebidas

Área Tecnológica

Biomedicina y Salud Pública

Descripción

En los últimos años se ha puesto de manifiesto que la ingesta de frutas, verduras y bebidas, como vino o cerveza, disminuye la incidencia de factores de riesgo cardiovascular. Los compuestos bioactivos presentes en estos alimentos son los responsables de su efecto beneficioso. Dentro de los compuestos bioactivos destacan los compuestos fenólicos (ácidos fenólicos, flavonoides), los pigmentos carotenoides (b-caroteno, a-caroteno, b-criptoxantina), las vitaminas antioxidantes (vitaminas A, C y E) y la melatonina. Desde el Área de Nutrición y Bromatología de la Universidad Pablo de Olavide se ofrece así la posibilidad de conocer el perfil de compuestos bioactivos de nuevos alimentos y bebidas derivados de frutas y verduras.

Necesidad o problema que resuelve

Debido a las numerosas funciones biológicas que ejercen los compuestos bioactivos en el organismo, se ha potenciado investigación con objeto de determinar los tratamientos tecnológicos más adecuados para mantener o aumentar el contenido de compuestos bioactivos de los alimentos. Por otra parte, ha crecido el desarrollo de nuevos productos derivados de alimentos ricos en compuestos bioactivos aumentando la oferta que actualmente existe en el mercado de este tipo de productos, lo cual resulta de gran interés, debido a que el consumidor cada vez tiene mayor concienciación de la relación entre dieta y salud. Por ello, disponer de métodos exhaustivos y validados como los que dispone la Universidad Pablo de Olavide para evaluar el perfil de compuestos bioactivos de un alimento, resulta esencial a nivel tecnológico, de innovación y de consumo.

Aspectos innovadores

El grupo de investigación dispone de experiencia en la caracterización de compuestos bioactivos de alimentos y bebidas. La profesora responsable, Mª Soledad Fernández Pachón, ha participado en los siguientes Proyectos de I+D relacionados directamente con la Capacidad I+D que se oferta: Nuevas estrategias para el envejecimiento acelerado de vinagres de vino: Evaluación de la calidad (AGL2001-2396). Medida de las propiedades antioxidantes del vino: aplicaciones potenciales a la

producción (AGL2001-2368). Propuesta de bebidas sin alcohol o con bajo contenido alcohólico. Evaluación de su aceptabilidad y propiedades antioxidantes (AGL2007-64622). Determinación de melatonina en uvas, vinos y otros alimentos de Andalucía (P07-AGR-02480). Elaboración de una novedosa bebida de naranja de baja graduación alcohólica y evaluación de su potencial efecto beneficioso para la salud (P09-AGR-4814M).

Tipos de empresas interesadas

Empresas del sector alimentario.

Nivel de desarrollo

En fase de demostración-adaptación según necesidades

Equipo de Investigación

Nutrición y diabetes (BIO 311)
http://www.upo.es/biologia/nutricion/