

AZTI

E XXX

E de febrero de 2004

Organismos e insti

INVESTIGACIÓN

Azti investiga en el desarrollo e innovación de biosensores para el sector alimentario

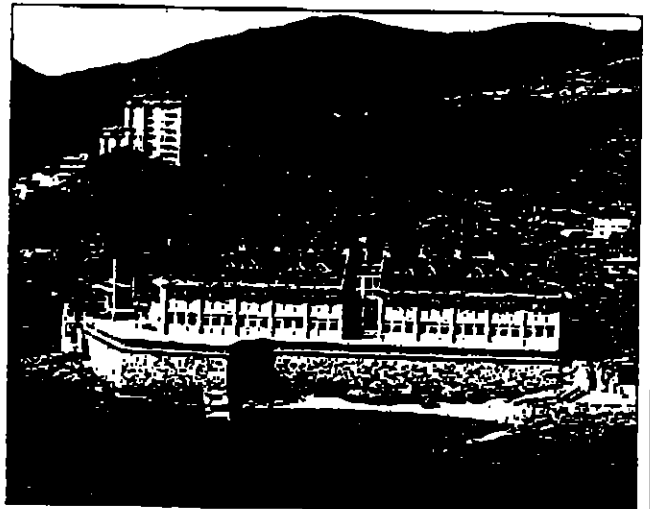
Permitirá el control de materias primas y procesos

ANARA MARTÍNEZ Sukarrieta

La Fundación Azti, integrada en la Corporación Tecnalia, está inmersa en el desarrollo de tres proyectos enfocados al diagnóstico, detección y trazabilidad de los alimentos mediante biosensores. "unas herramientas que permiten la monitorización y el control de las materias primas, procesos y productos finales en la industria alimentaria", han señalado desde el centro vasco.

La primera de las investigaciones, denominada Goodfood, se encuadra dentro de la prioridad 2 "Tecnologías de la Sociedad de la Información" del VI Programa Marco de la Unión Europea. El objetivo es desarrollar una nueva generación de sistemas de diagnóstico basados en la micro y nanotecnología para garantizar la seguridad y la calidad a lo largo de toda la cadena alimentaria. Este proyecto integrado cuenta con una financiación total de 10 millones de euros y se desarrollará durante los próximos cuatro años. El estudio se realiza en consorcio con organizaciones multidisciplinares con diversas especialidades del norte y sur de Europa.

El segundo de los trabajos en el que Azti profundizará en este ejercicio, Map Milling, busca el desarrollo de herramientas analíticas rápidas, fiables y económicas, que impulsen la detección de los principales contaminantes (micotoxinas, pesticidas y acrilamida) en la industria



Instalaciones de Azti en Sukarrieta.

harinera. Según han indicado desde Azti, ambos proyectos Goodfood y Map Milling - permitirán avanzar en la investigación de nuevos sistemas de diagnóstico. "El fin es trasladar el laboratorio a la industria alimentaria facilitando los controles de alimentos en este sector y se adapte, de esta manera, al Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria".

La tercera línea de investigación actualmente en marcha, Foodsafe, se dirige al desarrollo de herramientas analíticas simples, económicas y fáciles de usar, que permitirán la detección de niveles traza de restos de pesticidas tóxicos en ali-

mentos líquidos principalmente en vinos, zumos de fruta y agua embotellada". La finalización del proyecto se prevé para finales de 2004. Junto a Azti participan además universidades, centros de investigación y empresas de varios países europeos; Cranfield Centre for Analytical Science (U.K), NMIRC (Ireland Research Institute) y Diadone Research (Francia). La Fundación Azti se fundó en 1981 con el objetivo de potenciar el desarrollo social y económico del sector pesquero y alimentario. Sus áreas de investigación se enfocan hacia Tecnologías de los Alimentos y el sector marino.