

DISPOSITIVO PARA DESALAR PRODUCTOS ALIMENTARIOS SALADOS



CONTACT DETAILS:

Relaciones con la Empresa
Oficina de Transferencia de
Resultados de la Investigación-OTRI
Universidad de Alicante
Tel.: +34 96 590 99 59
Email: areaempresas@ua.es
<http://innoua.ua.es>

ABSTRACT

El grupo de investigación de **Electroquímica Aplicada y Electrocatálisis** de la Universidad de Alicante ha desarrollado un dispositivo para desalar productos alimentarios basado en la técnica de electrodiálisis.

La aplicación de un campo eléctrico al recipiente que contiene el producto alimentario a desalar provoca y permite el movimiento de los iones sodio (Na^+) y cloruro (Cl^-) contenidos en el producto dejando la pieza desalada, acortando considerablemente tanto el tiempo de desalación como el consumo de agua, frente a otros métodos más habituales.

El dispositivo, que se encuentra protegida mediante solicitud de patente, ha sido desarrollado a escala laboratorio empleando bacalao salado como producto alimentario. En la actualidad, el grupo de investigación se encuentra desarrollando un prototipo para ser aplicado en hostelería.

Se buscan empresas interesadas en la explotación comercial de la tecnología.

ADVANTAGES AND INNOVATIVE ASPECTS

VENTAJAS DE LA TECNOLOGÍA

El dispositivo desarrollado por los investigadores de la Universidad de Alicante para desalar productos alimentarios presenta las siguientes ventajas:

- Permite desalar un producto alimentario salado, empleando una **cantidad de agua** normalmente **inferior** a la empleada en los procesos convencionales y en un **tiempo mucho más corto**.
- Evita tener que sustituir el agua periódicamente o estar aportando agua continuamente.
- Permite seleccionar el **tiempo de desalación**, que se relaciona directamente con el porcentaje o grado de desalación que se quiere alcanzar para la aplicación culinaria deseada. Por tanto, se tiene un **mayor control** sobre el **grado de sal** que se desea obtener.
- La aplicación de esta técnica no afecta ni a la textura ni a la calidad del producto alimentario tratado.
- El dispositivo es fácilmente escalable, pudiendo adaptar su configuración tanto para aplicaciones industriales como para pequeños electrodomésticos para hostelería.
- El compartimento DILUIDO es modulable.

ASPECTOS INNOVADORES DE LA TECNOLOGÍA

El principal aspecto innovador de esta tecnología es la aplicación de la técnica de electrodiálisis para desalar productos alimentarios sólidos salados.

MARKET APPLICATIONS

Esta tecnología tiene su aplicación en el ámbito de la **desalación de productos alimentarios salados y sólidos** como, por ejemplo: bacalao, tocino salado, embutidos marinos, algas, anchoas, sardinas, arenques, aceitunas con exceso de sal, etc.

La tecnología podría ser empleada tanto a nivel **industrial** como en el sector de la **hostelería**.

COLLABORATION SOUGHT

Se buscan empresas interesadas en adquirir esta tecnología para su **explotación comercial** mediante:

- Acuerdos de licencia de la patente.
- Proyectos de I+D.
- Proyectos de desarrollo para adaptarlos a las necesidades de la parte interesada.
- Proyectos de prueba de concepto, etc.

Perfil de empresa buscado:

- Empresas fabricantes/ingenierías de maquinaria industrial para el sector alimentación.
 - Empresas fabricantes de electrodomésticos para el sector hostelero.
-