

REVOLUCIÓN EN LA FRITURA: NUEVA TECNOLOGÍA PARA REDUCIR SIGNIFICATIVAMENTE LA FORMACIÓN DE ACRILAMIDA



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 **Química Agrícola** de la **Universidad de Alicante** ha desarrollado unos aditivos que, al ser incorporados al aceite de fritura empleado para cocinar alimentos ricos en carbohidratos, permiten una reducción significativa en la formación de acrilamida.

Esta tecnología representa una solución innovadora y sostenible para la industria alimentaria, ofreciendo múltiples beneficios tanto para los productores como para los consumidores, garantizando un producto más seguro, saludable y de alta calidad, sin comprometer el sabor ni la textura. Además, su fácil implementación y versatilidad la convierten en una herramienta valiosa para cumplir con las normativas actuales y adaptarse a las demandas del mercado.

La tecnología, protegida mediante solicitud de patente, se encuentra desarrollada a escala laboratorio. Se buscan empresas interesadas en su explotación comercial.

ADVANTAGES AND INNOVATIVE ASPECTS

VENTAJAS DE LA TECNOLOGÍA

La tecnología descrita ofrece numerosas ventajas, que la convierten en una solución práctica y efectiva para la reducción de acrilamida en patatas fritas:

- **Cumplimiento normativo y seguridad alimentaria:** La tecnología permite reducir la concentración de acrilamida por debajo de los límites establecidos por las normativas y recomendaciones más recientes de organismos reguladores.
- **Versatilidad universal:** Es compatible con cualquier tipo de patata, independientemente de su origen, variedad o forma de corte.
- **Independencia del tipo de aceite:** Su efectividad no se ve afectada por las propiedades químicas del aceite utilizado en la fritura.
- **Eficiencia energética:** No requiere ajustes en la temperatura o el tiempo de cocinado, evitando incrementos en el consumo energético y manteniendo las características originales de las patatas.
- **Minimización de pérdidas:** Al no ser necesario reducir la temperatura de cocción, se evita la pérdida de producción del proceso.
- **Mismo sabor y textura:** Preserva las características organolépticas del producto, evitando así potenciales rechazos por parte de los consumidores.
- **Costes controlados:** Los reactivos utilizados son económicos, lo que contribuye a que el impacto en los costes de producción sea mínimo.
- **Facilidad de implementación industrial:** La tecnología puede integrarse fácilmente en procesos industriales sin incurrir en altos costes ni enfrentar dificultades de escalado.
- **Mayor competitividad:** Ofrece un producto diferenciado y de alta calidad, que se adapta a las demandas de un mercado cada vez más exigente en cuanto a seguridad y salud.
- **Amplio rango de aplicación:** Es aplicable a una gran variedad de productos fritos, más allá de las patatas, ampliando las posibilidades de negocio.

ASPECTOS INNOVADORES DE LA TECNOLOGÍA

El principal aspecto innovador de la tecnología es el desarrollo de nuevos aceites vegetales enriquecidos con aceites esenciales encapsulados para poder ser utilizados en los procesos de fritura, siendo un enfoque novedoso en la industria alimentaria. Aunque estas moléculas ya son conocidas por su capacidad para estabilizar compuestos, su aplicación específica en la encapsulación de aceites esenciales para reducir acrilamida representa una solución única.

MARKET APPLICATIONS

El aceite vegetal enriquecido o aditivado descrito posibilita la reducción de la concentración de acrilamida en la fritura de alimentos ricos en carbohidratos, tal como la fritura de patatas, en láminas o bastones, en sartén o freidora, aplicable a locales de restauración y a plantas industriales.

Por tanto, esta tecnología también podría ser empleada para:

- La elaboración de otros snacks fritos ricos en carbohidratos;
 - Restauración y servicios de comida rápida;
 - Procesamiento de alimentos pre-fritos congelados; etc.
-

COLLABORATION SOUGHT

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

- Acuerdos de licencia de la patente.
- Acuerdos de colaboración en I+D para desarrollar la tecnología de acuerdo con las necesidades de la empresa.
- Servicios de asesoramiento científico-técnico.

Tipos de empresas buscadas:

- Fabricantes industriales de snacks y alimentos fritos.
 - Proveedores de aceites para la industria alimentaria.
 - Productores de alimentos congelados o pre-cocinados.
-