



PROYECTO EUROPEO DESARROLLA TRATAMIENTO NO TERMICO

Elaborado por Tec. Darinka Anzulovich-COPAL

La pasteurización consiste en someter un alimento a altas temperaturas por un corto tiempo, el objetivo de este proceso es inactivar enzimas y destruir bacterias patógenas para prolongar la vida útil del alimento.

Una particularidad de la pasteurización es que es muy agresivo por el daño térmico al que está expuesto el producto, una alternativa a este planteo es un nuevo método de tratamiento no térmico, desarrollado por expertos europeos.

El proyecto SMARTMILK ha realizado pruebas de tratamiento de leche fresca con métodos basados en **termosonificación** y aplicación de PEF (campos eléctricos pulsados), con los cuales se eliminan bacterias patógenas y se mantienen las propiedades organolépticas del producto.

La **termosonificación** es un tratamiento alternativo, que combina ultrasonidos y calor, capaz de eliminar patógenos en la leche mediante la aplicación de energía de ultrasonido, que provoca la agitación interna de las partículas, en combinación con calor.

Otra alternativa a la pasteurización sería la aplicación de **rayos ultravioletas**, los cuales actúan en el ADN de los microorganismos, tornándolos incapaces de reproducirse. La efectividad de este método aún se encuentra en observación.

La aplicación de **ondas eléctricas** a productos alimenticios como la fruta, reduce la presencia de bacterias patógenas como E. Coli O157:H7 a temperaturas inferiores a la pasteurización convencional. Así lo demuestra un estudio realizado en el año 2003 por un grupo de expertos del Servicio de Investigación Agrícola estadounidense (ARS, en sus siglas inglesas), que han aplicado la técnica al zumo de manzana. El método podría aplicarse a otros productos que presentan cierta susceptibilidad al calor, como los vegetales y los productos líquidos derivados de huevos, según informa el ARS.

FUENTE: EROSKI CONSUMER-SEGURIDAD ALIMENTARIA.-