

dilluns, 09 de març de 2015

La UdL, en una xarxa d'excel·lència de recerca en micotoxines

Hi participen investigadors de set universitats d'arreu de l'Estat i del CSIC

La Unitat de micologia aplicada [



<http://www.deptetsea.udl.cat/dept/tecal/cat/investigacio/WEBgrup-Micologia-06.html>] de la Universitat de Lleida és un dels nou grups de recerca que formen part de la recent creada xarxa d'excel·lència MICOFOOD. Aquesta xarxa d'àmbit estatal aplega investigadors de les universitats de Navarra, Saragossa, Complutense de Madrid, Càceres, Santiago de Compostel·la, València i del CSIC, amb l'objectiu de coordinar l'estudi de la presència de microorganismes productors de micotoxines en aliments produïts a Espanya, avaluar el risc toxicològic que representa la seua ingesta, i proposar noves tecnologies per a la seua eliminació.

Liderada pel grup de Contaminació d'Aliments de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València, la Xarxa nacional de micotoxines i fongs toxigènics i els seus processos de descontaminació, compta amb 27.000 euros del Programa estatal de foment de la investigació científica i tècnica d'excel·lència: Accions de dinamització-Xarxes d'excel·lència 2014.

Entre les activitats programades per la Xarxa hi ha dos cursos sobre micotoxines en els aliments adreçats principalment a doctorands, tot i que també oberts a graduats i estudiants, explica Vicent Sanchis, catedràtic de Tecnologia d'Aliments i director de la Unitat de micologia aplicada de la UdL. El primer, tindrà lloc enguany a la Universitat de València, mentre que el segon es durà a terme a l'[Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària](http://www.etsea.udl.cat/?_ga=1.16469618.516755124.1373627685) [http://www.etsea.udl.cat/?_ga=1.16469618.516755124.1373627685] de la UdL l'any vinent.

La Unitat de micologia aplicada, creada al 1983, investiga majoritàriament en el camp de les floridures filamentoses i els seus metabòlits secundaris (micotoxines i altres metabòlits d'interès industrial). L'objectiu principal de la recerca que desenvolupa amb micotoxines és la prevenció i el control de la seua presència en les matèries primeres i en els aliments que consumim, ja que en els darrers anys aquestes toxines s'han convertit en un problema de seguretat alimentària de primer ordre.

L'avaluació de l'exposició dels consumidors a les micotoxines, el desenvolupament de models de predicció per a prevenir la seua presència en matèries primeres en postcollita, l'estudi de l'efecte dels processos d'obtenció

d'aliments en les micotoxines presents en matèries primeres, així com la utilització de floridures amb capacitat lipàsica per obtenir derivats de la glicerina, i la transformació de polialcohols i àcids grassos en molècules polifuncionals, són les seues línies d'investigació.