

Inactivación de parásitos zoonóticos alimentarios mediante pulsos eléctricos de alto voltaje

Ignacio Álvarez Lantarote

Catedrático de la Universidad de Zaragoza e investigador del grupo “Nuevas tecnologías de procesamiento de los alimentos” del Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2)



Los parásitos zoonóticos alimentarios como Anisakis y Toxoplasma se han convertido en un reto para la seguridad alimentaria, debido al nivel de parasitación animal que existe, hasta un 36% del pescado capturado está infectado con Anisakis y en los rumiantes los niveles de positividad de Toxoplasma se elevan hasta el 38,8%. Esto hace que su presencia en los alimentos sea alta.

En su conferencia, Ignacio Álvarez, explicará el proyecto PARAFree, del que es coordinador, con el que para abordar este problema utilizan una nueva tecnología de procesamiento no térmico de los alimentos, considerada respetuosa con el medio ambiente, como son los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEAV). Un sistema que permite destruir el Anisakis y el Toxoplasma en el propio alimento, aunque sería aplicable incluso en los residuos con el fin de cortar el ciclo biológico del parásito, así como aquellos que se generan en el procesamiento de productos derivados de carne y pescado y que también suponen un consumo energético y económico importante.

Presenta y modera: **Javier Raso Pueyo**

Catedrático de la Universidad de Zaragoza e investigador del IA2. Presidente de la Sociedad Internacional de Electroporación basada en Tecnologías y Tratamientos.

Sesión 361

Miércoles 31 de enero de 2024 · 17h.

Campus Río Ebro - Ed. Torres Quevedo (Sala de Grados)

Puedes seguir la sesión en el canal YouTube: EINAunizar

<https://youtube.com/live/U1H8qLfLKOY>