

Infrarrojos para controlar los nitratos en verduras destinadas a la alimentación infantil

LOCALIZACIÓN: Santaella (Córdoba)

DURACIÓN: 1'43"

RESUMEN: La Universidad de Córdoba ha hallado una nueva forma de controlar que las hortalizas que se destinan a las papillas para bebés no contengan más nitratos de lo permitido. Con la tecnología NIRS son capaces de vigilar, en la misma plantación agrícola o tras la cosecha, el índice de nitratos, una sustancia presente de manera natural en los vegetales pero cuyo nivel para el consumo está determinado por la normativa sobre salud porque a partir de ciertas cantidades se considera cancerígena.

TEXTO VÍDEO: La Universidad de Córdoba ha hallado un nuevo método para controlar la presencia de nitratos en hortalizas destinadas a alimentos infantiles. Un compuesto presente de forma natural en las verduras que, a partir de ciertos índices, se asocian con algunas enfermedades. Ahora, la técnica con infrarrojos NIRS ayuda a vigilar que no haya más nitratos de los debidos en las hortalizas.

TOTAL DOLORES PÉREZ
Investigadora y profesora UCO

"Los nitratos, en elevadas condiciones, se pueden considerar cancerígenos. Ese es el problema".

"La tecnología NIRS es una tecnología para control de calidad rápido. Se basa en una tecnología que irradia la muestra. Es una tecnología inocua, no daña al producto, obtenemos el resultado en segundos, en minutos".

El hallazgo de la Universidad de Córdoba ya se ha puesto en práctica en plantaciones de espinacas y con calabacines destinados a purés infantiles. Controlan las ppm, partes por millón de nitratos según la normativa europea.

TOTAL IRINA TORRES
Ingeniera Agrónoma

"Lo que queremos es determinar si el producto está apto o no apto de contenidos de nitratos dentro de la propia mata, sin necesidad de tener que recolectar ni arrancar".

TOTAL DOLORES PÉREZ
Investigadora y profesora UCO

"En el caso de calabacines que estén destinados a alimentos infantiles, la Unión Europea pone un límite de 200 ppm, por encima de eso no se podría utilizar para alimentación infantil".

Hasta ahora, los análisis en laboratorio destruían la hortaliza y sólo se podían controlar determinados lotes de la producción. Con esta nueva técnica puede analizarse toda la cosecha.

TOTAL DOLORES PÉREZ
Investigadora y profesora UCO

"Podemos realizar los análisis directamente en el campo o también en la línea de producción (...) Tenemos equipos portátiles que permiten llevar el instrumento directamente al campo".

Y además, la tecnología NIRS permite obtener información sobre la firmeza y el momento óptimo de cosecha de estas verduras.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157
o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es