



## **Investigadores almerienses utilizan luz ultravioleta como desinfectante de frutas y verduras**

LOCALIZACIÓN: Balanegra (Almería)

DURACIÓN VTR: 1'30"

**RESUMEN:** Científicos de la 'Fundación Tecnova' en la Universidad de Almería han aplicado luz ultravioleta para la desinfección de frutas y verduras. La capacidad de esta luz para destruir microorganismos, reduce entre un 20 y un 40 % las posibilidades de que el producto llegue con signos de putrefacción al cliente. Los frutos en mal estado pueden llegar a suponer unas pérdidas de entre 80.000 y 100.000 Euros por campaña para las empresas hortofrutícolas. Esta técnica supone una alternativa al lavado con cloro, perjudicial para el medio ambiente. Además de su capacidad desinfectante, esta luz produce un aumento de sustancias antioxidantes en el fruto, beneficiosas para la salud ya que actúan contra los radicales libres, responsables del envejecimiento.

### **TEXTO VTR:**

Esta berenjena ha sido desinfectada sin productos químicos, sólo con luz. En concreto, luz ultravioleta que reduce entre el 20 y el 40% las posibilidades de que el fruto llegue estropeado al cliente. Una causa de perjuicio económico para las empresas hortofrutícolas.

**JOAQUÍN POZO**  
Investigador 'Fundación Tecnova'

*"Dependiendo del fruto podríamos estar hablando de llegar al 40% de pérdidas."*

**ANTONIO LASERNA**  
Técnico de calidad 'Unica Group'

*"Podría llegar a suponer entre unos 80.000 y 100.000 Euros por campaña, que no es una cifra despreciable tal y como están ahora las cosas."*

Pero, ¿cómo actúa?

**TOTAL ANDRÉS CONESA**  
Investigador 'Fundación Tecnova'

*"Es capaz de destruir microorganismos, bacterias, hongos, etc."*

Organismos inmunes a los pesticidas, que pueden colarse dentro del fruto si recibe algún golpe o arañazo durante su envasado, y provocar que se pudra antes de tiempo. Por eso es necesaria esta desinfección, habitualmente realizada mediante agua con cloro, nocivo para el medioambiente.

**JOAQUÍN POZO**  
Investigador 'Fundación Tecnova'

*"El cloro normalmente, cuando está en ambientes ricos con materia orgánica, pues suele generar una serie de compuestos que a largo plazo son perjudiciales para los seres vivos."*

Sin embargo, este método desarrollado en la Universidad de Almería por la Fundación Tecnova, no tiene ningún impacto ambiental.

**TOTAL ANDRÉS CONESA**  
Investigador 'Fundación Tecnova'

*"Una técnica respetuosa con el medio ambiente, es decir, no genera ningún residuo en el producto."*

Una alternativa también saludable porque hace que el fruto produzca un mayor número de sustancias antioxidantes, enemigas de los radicales libres originados en nuestro cuerpo y que causan el envejecimiento.

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