



Capacidades en I+D+i

Los departamentos, centros e institutos de investigación de la Esfera UAB^{CEI} han demostrado una excelencia en su actividad de I+D+i, promoviendo la investigación multidisciplinaria y la transferencia del conocimiento. La aplicación de la investigación que se desarrolla es necesaria para generar nuevos avances y soluciones que mejoren la calidad de vida de las personas.

Por ello, promovemos la colaboración, el intercambio de información y la creación de acuerdos entre los centros de investigación y las empresas con la voluntad de incrementar la innovación y la competitividad empresarial.

En este documento se describen las capacidades científicas y tecnológicas de los grupos de investigación de la Esfera UAB^{CEI} organizadas por áreas temáticas.



APLICACIONES	SOLUCIONES
Producción de los alimentos	Diseño de procesos de fermentación para la producción de "starters", aditivos y biocidas
	Creación de alimentos funcionales
	Producción agroecológica
	Desarrollo de nuevas políticas públicas de producción agrícola o ganadera, así como de comercialización y consumo
Control de calidad de los alimentos	Estudios de composición (proteínas, péptidos, aminoácidos, grasas, carbohidratos, vitaminas, minerales ...) de alimentos
	Estudios de la textura de alimentos
	Estudios de color de alimentos
	Cálculos de vida útil de alimentos
	Determinación de parámetros físico-químicos y microbiológicos de alimentos
	Sistema de visión para el análisis del tamaño, color, distribución, etc de alimentos
	Sistema óptico para control de calidad de diversos tipos de fruta
	Sistema de visión para orientar la selección y colocar los brazos robóticos, teniendo en cuenta las líneas de productos de alta velocidad, su posición al azar y su orientación 3D
	Sistema de visión por ordenador para detectar automáticamente la presencia o ausencia de elementos en un recipiente y para detectar defectos
	Sistema de visión por ordenador para detectar automáticamente y verificar el contenido de un palet
	Sistema de Visión por Computador para detectar automáticamente la presencia de contaminantes en botellas y otros envases
	Sistema para detectar la presencia de material dentro del empaque
	Lengua electrónica para clasificar vinos según variedad de uva, año de cosecha y denominación de origen
Lengua electrónica para identificar variedades de cerveza	
Conservación y envasado de los alimentos	Mejorar la preservación de los alimentos envasados utilizando dióxido de carbono y otros gases que pueden reducir o eliminar el uso de otros "aditivos"
	Sistema de embotellado en condiciones asépticas mediante irradiación ultra violeta que permite prescindir de productos químicos habitualmente utilizados para garantizar la esterilidad
	Sistema capaz de esterilizar y estabilizar líquidos mediante altas presiones que permite conservarlos largo tiempo a temperatura ambiente y reducir el uso de aditivos para conservar sus características organolépticas.
	Análisis de la estabilidad y del deterioro, de la calidad organoléptica y de la vida útil de los alimentos
	Envases ecológicos

Mejora de la seguridad alimentaria	Aplicación de nuevas tecnologías para la mejora de la seguridad alimentaria y características nutricionales y organolépticas
	Técnicas de separación en química para realizar la trazabilidad de los alimentos
	Sistemas de identificación animal para las especies bovina, ovina, caprina y porcina, con el objetivo de conseguir un sistema que garantice la trazabilidad animal y de sus productos
	Aplicació de noves tecnologies per a la millora de la seguretat alimentària i característiques nutricionals i organolèptiques
	Tècniques de separació en química per fer la traçabilitat dels aliments
	Sistemes d'identificació animal per a les espècies bovina, ovina, caprina i porcina, amb l'objectiu d'aconseguir un sistema que garanteixi la traçabilitat animal i dels seus productes
Nutrición animal	Evaluación de la incorporación de aditivos y sinergias entre aditivos para optimizar la producción y eficiencia de rumiantes de carne, lechones y cerdas
	Evaluación de materias primas y nutrientes sobre la producción y comportamiento animal de lechones, cerdas lactantes y pollos de carne
	Valoración y tratamiento del dolor en vacas y cerdas
	Efecto de la inclusión de diferentes aditivos sobre la fermentación microbiana ruminal in vitro
	Evaluación del bienestar y comportamiento animal y terapia asistida en animales de compañía y de animales salvajes en cautividad
	Estudios de aceptación, tolerancia, eficacia y adecuación de ingredientes y productos en perros
	Producción de leche en rumiantes
Consumo	Estrategias alimentarias para prevención de patologías y zoonosis
	Prevención del sobrepeso y la obesidad y los trastornos del comportamiento alimentario, como la anorexia nerviosa, la bulimia nerviosa, y otras alteraciones alimentarias.
	Reducción de factores de riesgo de los problemas relacionados con la alimentación y el peso
	Creación de nuevos canales de distribución alimentaria
	Evaluación de Impactos ambientales y económicos de proyectos de desarrollo regional y rural
	Elaboración de proyecciones demográficas, de producción y consumo de energía, de residuos y CO2
	Diseño de proyectos de desarrollo y sostenibilidad
Estudis de mercat per al sector alimentari	



Parc de Recerca UAB

Edifici Eureka – Campus de la UAB
08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès) · Barcelona · Spain
T +34 93 586 88 91 · F +34 93 581 28 41

<http://parc.uab.cat>
parc.recerca@uab.cat