



Capacitats en R+D+I

Els departaments, centres i instituts de recerca de l'Esfera UAB^{CEI} han demostrat una excel·lència en la seva activitat d'R+D+I, promovent la recerca multidisciplinària i la transferència del coneixement. L'aplicació de la recerca que es desenvolupa és necessària per generar nous avenços i solucions que millorin la qualitat de vida de les persones.

Per això, promovem la col·laboració, l'intercanvi d'informació i la creació d'acords entre els centres de recerca i les empreses amb la voluntat d'incrementar la innovació i la competitivitat empresarial.

En aquest document us mostrem les capacitats científiques i tecnològiques dels grups de recerca de l'Esfera UAB^{CEI} organitzades per àrees temàtiques.



APLICACIONS	SOLUCIONS
Producció dels aliments	Disseny de processos de fermentació per a la producció de "starters", additius i biocides
	Creació d'aliments funcionals
	Producció agroecològica
	Desenvolupament de noves polítiques públiques de producció agrícola o ramadera, així com de comercialització i consum
Control de qualitat dels aliments	Estudis de composició (proteïnes, pèptids, aminoàcids, greixos, carbohidrats, vitamines, minerals...) d'aliments
	Estudis de la textura d'aliments
	Estudis de color d'aliments
	Càlculs de vida útil d'aliments
	Determinació de paràmetres físico-químics i microbiològics d'aliments
	Sistema de visió per a l'anàlisi de la mida, color, distribució, etc d'aliments
	Sistema òptic per a control de qualitat de diversos tipus de fruita
	Sistema de visió per orientar la selecció i col·locar els braços robòtics, tenint en compte les línies de productes d'alta velocitat, la seva posició a l'atzar i la seva orientació 3D
	Sistema de visió per ordinador per detectar automàticament la presència o absència d'elements en un recipient i per detectar defectes
	Sistema de visió per ordinador per detectar automàticament i verificar el contingut d'un palet
	Sistema de Visió per Computador per detectar automàticament la presència de contaminants a ampolles i altres envasos
	Sistema per detectar la presència de material dins de l'empaquetatge
	Llengua electrònica per classificar vins segons varietat de raïm, any de collita i denominació d'origen
	Llengua electrònica per identificar varietats de cervesa
Conservació i envasament dels aliments	Millorar la preservació dels aliments envasats utilitzant diòxid de carboni i altres gasos que poden reduir o eliminar l'ús d'altres "additius"
	Sistema d'embotellat en condicions asèptiques mitjançant irradiació ultra violeta que permet prescindir de productes químics habitualment utilitzats per garantir l'esterilitat
	Sistema capaç d'esterilitzar i estabilitzar líquids mitjançant altes pressions que permet conservar-los llarg temps a temperatura ambient i reduir l'ús d'additius per conservar les seves característiques organolèptiques.
	Anàlisi de l'estabilitat i del deteriorament, de la qualitat organolèptica i de la vida útil dels aliments
	Envasos ecològics

Millora de la seguretat alimentària	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
	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
Nutrició animal	Avaluació de la incorporació d'additius i sinèrgies entre additius per optimitzar la producció i eficiència de remugants de carn, garrins i truges
	Avaluació de matèries primeres i nutrients sobre la producció i comportament animal de garrins, truges lactants i pollastres de carn
	Valoració i tractament del dolor en vaques i truges
	Efecte de la inclusió de diferents additius sobre la fermentació microbiana ruminal in vitro
	Avaluació del benestar i comportament animal i teràpia assistida en animals de companyia i d'animals salvatges en captivitat
	Estudis d'acceptació, tolerància, eficàcia i adequació d'ingredients i productes en gossos
	Producció de llet en remugants
Consum	Estratègies alimentàries per a prevenció de patologies i zoonosis
	Prevenció del sobrepès i l'obesitat i els trastorns del comportament alimentari, com l'anorèxia nerviosa, la bulímia nerviosa, i d'altres alteracions alimentàries.
	Reducció de factors de risc dels problemes relacionats amb l'alimentació i el pes
	Creació de nous canals de distribució alimentària
	Avaluació d'Impactes ambientals i econòmics de projectes de desenvolupament regional i rural
	Elaboració de projeccions demogràfiques, de producció i consum d'energia, de residus i CO2
	Disseny de projectes de desenvolupament i sostenibilitat
	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