

dimecres, 23 de gener de 2019

# La Càtedra AgroBank lliura 9.000 euros a un projecte per detectar al·lèrgens

## Liderat per la Universitat de Saragossa hi col·labora l'empresa de biotecnologia Zeulab

La Càtedra AgroBank [ <http://www.catedragrobank.udl.cat/ca> ] de la Universitat de Lleida (UdL) ha lliurat avui als responsables del projecte "Desenvolupament d'un sistema innovador per a la detecció simultània i independent d'ametlla i avellana en aliments processats" de la Universitat de Saragossa (Unizar) i l'empresa aragonesa ZEULAB, els 9.000 euros amb què està dotat el seu Ajut per a la transferència del coneixement al sector agroalimentari.

Aquest ajut, que en l'edició passada va recaure també en un projecte d'Unizar, està destinat a grups d'investigació de l'Estat perquè puguin tirar endavant, en col·laboració amb empreses del sector agroalimentari, descobriments i invencions que es trobin en un estat avançat de desenvolupament.

La investigadora principal del projecte, M<sup>a</sup> Dolores Pérez Cabrejas, catedràtica de Tecnologia d'Aliments de la Universitat de Saragossa, i Luis Mata, director tècnic de l'empresa de biotecnologia ZEULAB, han rebut de mans del director de la Càtedra, el professor de la UdL, Antonio J. Ramos, i el director de negoci d'AgroBank, Carlos Seara, el xec de l'ajuda. Al lliurament hi han assistit a més el vicerector de Planificació, Innovació i Empresa de la UdL, Ferran Badia, i el director de Relacions Institucions i Comunicació d'Unizar, Antonio Peiró.

El projecte premiat, que ha estat triat entre 9 propostes procedents de sis comunitats autònomes, proposa el desenvolupament industrial d'un test dúplex de immunocromatografia que permeti detectar de forma simultània i independent la presència d'avellana i ametlla, dos de les fruites seques més al·lèrgenes. Els sistemes múltiple de immunocromatografia no s'han aplicat fins ara en la detecció d'al·lèrgens en aliments, amb l'excepció d'un recent sistema de ZEULAB que detecta dos proteïnes de llet.

Per a dur a terme el projecte, els experts disposen dels materials biològics específics per poder desenvolupar el test, el qual podrà ser utilitzat *in situ* per la indústria alimentària per a l'autocontrol de matèries primeres, les superfícies i el producte final. Aquesta nova eina analítica es validarà en diferents matrius tot incloent aliments model elaborats en planta pilot.

