



**Llorenç Frigola,  
GEI-2A\***

## Sistema de presiones isostáticas aplicadas a la industria alimentaria

***Apa Processing es una innovación que mejora el sistema clásico de pasteurización de alimentos. Se han puesto de acuerdo diversos agentes para poder hacerlo realidad en Barcelona.***

El sistema de altas presiones isostáticas -Apa Processing- tiene diferentes aplicaciones en la industria alimentaria. Sirve principalmente para la pasteurización atérmica procesada en el envase comercial para mejorar la vida útil y la seguridad alimentaria del producto.

Las altas presiones isostáticas en el mundo de la industria alimentaria es un sistema contrastado en todo el mundo. Sobre todo es muy utilizado en América, aunque también se está abriendo camino en Europa, Asia y Oceanía. El 32% de su uso es en productos vegetales. También se utiliza en productos cárnicos (27%), productos de pesca (16%) y zumos y bebidas (11%).

En este caso se desarrolló en Barcelona por el gran valor estratégico de esta localización. Se tuvo que hacer un gran trabajo para poner de acuerdo diferentes agentes empresariales. Según Frigola, sin esta colaboración la planta que ofrece este servicio no se habría llegado a construir.

Este sistema mejora las propiedades nutritivas de algunos alimentos ya que conserva las vitaminas, los minerales e, incluso, es un paso adelante en la fidelidad al sabor de los alimentos. La planta permite trabajar en producciones más grandes sin alterar la calidad del producto. A partir de este sistema también es posible innovar en la creación de nuevas texturas, buscando productos más atractivos para el consumidor.

También permite otras aplicaciones como la extracción de la carne de los crustáceos, la apertura de cubiertas de todo tipo de animales, la inactivación de listeria y la salmonella para la exportación o la reducción de aditivos en algunos productos, entre otros. Todo ello, reduciendo los costes de producción para que este sistema necesite menos mano de obra para poder ser utilizado. También se gana rapidez en la producción.

**Uno de los grandes méritos del proyecto ha sido la capacidad de poner de acuerdo a diferentes empresas**

**« Cualquier pequeña empresa alimentaria puede traer su producto a la planta y utilizarla »**

**Con este sistema los productos se pueden pasteurizar sin necesidad de sacarlos de su envase**

\* **Llorenç Frigola** es ingeniero agrónomo por la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria de Valencia. Es creador y Director General del Grupo Internacional G.E.I.-2A (Grupo Europeo de Ingeniería Agroalimentaria y Ambiental), fundado en 1992. Ha ganado diversos concursos de ingeniería a nivel nacional e internacional.

#### Patrocina



#### Col·labora



#### Coordina

