

## **Fripozo y la UPCT consiguen elaborar productos empanados con hasta un 90 por ciento menos de aceite**

**El proyecto, que ha conseguido una patente, también ha logrado alargar la vida útil de los productos tres veces más**

**26 de junio 2024.** La Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT) y la empresa Fripozo han desarrollado un proyecto de investigación que ha conseguido elaborar alimentos empanados más saludables, dado que contienen un 90 por ciento menos de grasa. Además, esta iniciativa, que se ha hecho con una patente, también ha logrado alargar la vida útil de los alimentos que pasan de una a tres semanas.

Los investigadores del área de Tecnología de Alimentos de la universidad han encapsulado el AVOE, el Aceite de Oliva Virgen Extra en fibra alimentaria en los productos refrigerados que se conservan a 4°C.

Antonio López, investigador responsable del grupo de Ingeniería del Frío y la Seguridad Alimentaria y de este proyecto de investigación, que lleva el título de 'Nuevas Tecnologías de Proceso para Productos Empanados Saludables' asegura que "el alimento gana en salud y componentes nutricionales al utilizar el AVOE encapsulado e incrementa su contenido en fibra".

Para lograr estos resultados, los investigadores mezclaron el aceite encapsulado con el pan rallado. Desarrollaron ensayos con diferentes productos cárnicos, como san jacobos, nuggests y solomillo de pollo. El precocinado lo realizaron en hornos de infrarrojos y por aire caliente, por lo que esta nueva tecnología evita la fritura en aceite.

El alimento preparado con este procedimiento "contiene un 90 por ciento menos de grasa que el elaborado por el procedimiento tradicional", indica el investigador Antonio López, y además se alarga considerablemente la vida de los productos gracias a que el AOVE microencapsulado controla el crecimiento microbiano de una forma sorprendente.

Esta investigación ha generado una patente, se ha publicado en artículos de varias revistas internacionales de alto impacto y ha sido presentado en los congresos más importantes de ámbito nacional e internacional. Además, ha logrado la realización de la tesis doctoral de Marta Barón Yusty (defendida con la máxima calificación de 'cum laude'), que es Máster en ingeniería Agronómica y que, actualmente, trabaja en Dublín (Irlanda) en la prestigiosa farmacéutica Pfizer. Esta tesis ha sido dirigida por los profesores Antonio López Gómez, María Rosa Chumillas y Ginés Benito Martínez Hernández.

**Comunicación y Relaciones Externas**

**Teléfonos:** 968 636 825

[www.fripozo.com](http://www.fripozo.com) • [comunicacion@grupofuertes.com](mailto:comunicacion@grupofuertes.com)

Fripozo es una empresa líder en la elaboración de soluciones de alimentación ultracongelada, que forma parte del holding Grupo Fuertes.

**Pie de foto: El responsable del proyecto junto a sus colaboradores en la ETSIA (Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica)**

