

Esterilitzar la llet amb tecnologia més sostenible

L'IRTA de Monells presenta avui dos sistemes nous per processar la llet que permeten estalvis d'energia de fins a un 60%

Un funciona a través de l'energia solar i l'altra, per radiofreqüència



L'IRTA de Monells, investiga tecnologies per processar la llet de manera més sostenible que fins ara. Foto: FOTO WEB IRTA.

L'IRTA de Monells presenta avui dues tecnologies per processar la llet "d'una manera més sostenible" i que es calcula que permet estalviar fins a un 60% de l'energia que s'utilitza ara. Les dues infraestructures, d'energia solar i de radiofreqüència, són, segons l'IRTA, "úniques al món" i formen part del projecte Europeu Enthalpy. La presentació es fa en el decurs d'una jornada oberta als socis del projecte i a altres científics. A la jornada també assistiran algunes de les empreses més importants d'Europa.

El sistema de captació de l'energia solar tèrmica permet escalfar aigua fins a 160 graus i porta la calor fins a un equip UHT (que permet esterilitzar la llet utilitzant només aquesta energia renovable), o bé fins a l'atomitzador de llet en pols (per a l'assecat

de la llet). "Es tracta d'una infraestructura única al món, i s'ha treballat conjuntament amb l'IREC –Institut de Recerca i Energia de Catalunya–", expliquen. El sistema està dissenyat per poder treballar en condicions climàtiques variades de sol i està completament monitoritzat.

La segona tecnologia (sistema d'esterilització UHT per radiofreqüència) està en fase experimental a Mas Badia. Aquestes ones electromagnètiques permeten un escalfament ràpid de líquids alimentaris complexos (d'alta viscositat amb partícules), utilitzant energia elèctrica, una energia més sostenible que el gas natural de les calderes de vapor. En aquest cas, i conjuntament amb l'empresa Inoxpa, s'ha dissenyat un equip que pot treballar amb escalfament indirecte (amb vapor de caldera o aigua sobreescalfada solar), amb escalfament directe (injecció de vapor alimentari) o per radiofreqüència. També es pot envasar l'aliment tractat asèpticament.

L'investigador responsable d'Enthalpy, Xavier Felipe, ha explicat a Ràdio Girona que actualment ja hi ha una empresa italiana que està utilitzant l'esterilització per radiofreqüència.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 26-10-2016 Pàgina 19

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/1016153-esterilitzar-la-llet-amb-tecnologia-mes-sostenible.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui