

18 de Febrero de 2013

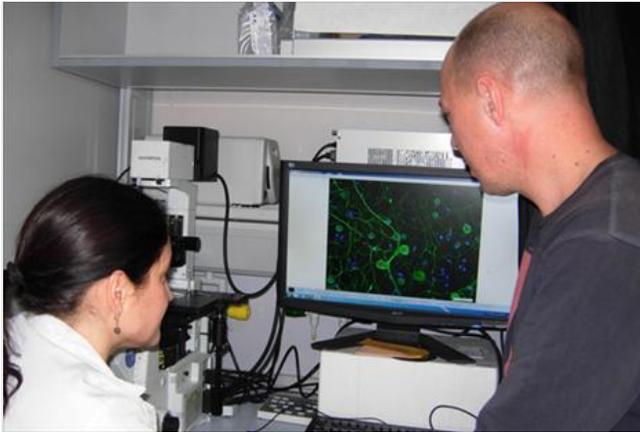


La buena noticia

Sensores 'a la carta' para detectar alimentos intoxicados

La firma Laimat desarrolla un sistema para agilizar procesos, evitar alarmas y reducir costes

Una empresa de Granada ha desarrollado sensores 'a la carta' que detectan en minutos alimentos intoxicados, lo que permite agilizar procesos, evitar alarmas sociales y reducir costes. Así lo ha informado la Fundación Descubre en un comunicado, en el que explica que la firma, Laimat, busca alianzas estratégicas para abordar el salto al mercado. En la actualidad se realizan numerosos análisis para



el diagnóstico de enfermedades, el control de tóxicos en seguridad alimentaria, controles agrícolas, en procesos farmacéuticos o de droga con técnicas convencionales que, en general, requieren de sofisticados equipos de alto coste y de personal especializado.

Por ello, la empresa spin-off de la Universidad de Granada Laimat, fundada en 2006, ha desarrollado una nueva tecnología basada en el uso de sensores electroquímicos para la detección de sustancias que pueden aplicarse a la salud alimentaria, la toxicología clínica y la medicina legal y forense.

La fundadora de la empresa, Josefina Pedrajas, doctora en Química, ha explicado que el objetivo de esta línea, ya patentada, es obtener sensores "a la carta" que sean sencillos, rápidos, baratos y que ofrezcan más información que los existentes.

En concreto, el material funciona al ser depositado sobre un soporte conductor, a modo de sonda sumergible, capaz de medir y ofrecer una lectura inmediata.

"Son herramientas de análisis rápidas, fácil de usar, ligeras, transportables, baratas, lo que permitiría evitar de forma rápida y fiable alimentos intoxicados o adulterados mediante el uso de tóxicos, antibióticos y plaguicidas, con lo que podemos agilizar los procesos, evitar alarmas sociales y reducir costes", señala Pedrajas.

Como primera aplicación el material permite su uso como marcador de enfermedades y para tóxicos en alimentos y, de hecho, el producto que la empresa tiene más avanzado es la detección de "histaminas" en pescado.

Pero los sensores no tienen como fin únicamente la salud alimentaria, sino que podrían aplicarse a la detección de drogas y fármacos para proporcionar un mayor margen de actuación en casos de intoxicación, sobredosis, control antidopaje o aduanas, detección del inicio de ciertas enfermedades para su diagnóstico precoz o detección de microcontaminantes en aguas potables y residuales.

Al margen de estos sensores, la empresa trabaja actualmente en el desarrollo de "micro-nanopartículas" para medicamentos, productos químicos, textiles y nuevos materiales.

Al respecto, Pedrajas ha indicado que el primer desarrollo de esta línea se basa en partículas que se incorporan como ingredientes en la mejora de asfaltos y hormigón, con el fin de hacerlos más duraderos y estables.

El boletín de Agroinformación, en su correo

 Acepto las condiciones legales

Dar me de alta

Dar me de baja

Archivo de noticias

18

Febrero

2013

Ir al día

febrero de 2013						
lun	mar	mié	jue	vie	sáb	dom
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10