

Estás en: Granada - Ideal > Economía > Últimas noticias > **EMPRESA Desarrollan sensores "a la carta" para detectar alimentos intoxicados**

ÚLTIMAS NOTICIAS DE ECONOMÍA 11:37

EMPRESA Desarrollan sensores "a la carta" para detectar alimentos intoxicados

Agencia EFE

Granada, 18 feb (EFE).- 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 hoy 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.

Publicidad



Consejos para cuidarse

Más de 150 propuestas para estar en forma y divertirse. Ven y compruébalo un día gratis.

www.virginactive.es



Estudia en el CEF.-

Pensando en tu futuro desde 1977. Masters, cursos y oposiciones.

www.cef.es



El fútbol por 14,95€/mes

La Liga, la Copa y la Champions por 14,95€/mes más IVA toda la temporada

www.tienda.plus.es



Powered by SARENET

ideal.es

© Ideal Comunicación Digital SL Unipersonal

Registro Mercantil de Granada, Tomo 924, Libro 0, Folio 64, Sección 8, Hoja GR17840, Inscripción 1ª C.I.F.: B18553883 Domicilio social en C/ Huelva 2, Polígono de ASEGRA, 18210 Peligros (Granada) Correo electrónico de contacto: idealdigital@ideal.es Copyright © Ideal Comunicación

ENLACES VOCENTO

ABC.es
El Correo
Elnotedecastilla.es
Elcomercio.es
SUR.es

Hoy Digital
La Rioja.com
DiarioVasco.com
Ideal digital
Las Provincias