

ACRÓNIMO: PROCAYSEAL	LOGO:
NOMBRE DEL GRUPO DE INVESTIGACIÓN Procesado, Calidad y Seguridad de Alimentos	
Contacto en la Facultad de Farmacia (Nombre, email): Patricia Sopelana Garay, patricia.sopelana@ehu.eus	
Enlace página web: https://www.ehu.eus/es/web/procayseal	
Área(s) de la ciencia: Ciencia y Tecnología de Alimentos	

Palabras Clave:	Aromas de humo, alimentos ahumados, extractos naturales, aroma de alimentos, hidrocarburos aromáticos policíclicos, lípidos alimentarios, compuestos antioxidantes-prooxidantes, procesos de oxidación, fritura, digestión gastrointestinal <i>in vitro</i>
------------------------	---

Descripción

Este grupo está constituido por miembros del Área de Tecnología de Alimentos del Departamento de Farmacia y Ciencias de los Alimentos, y su interés se centra en el estudio de la influencia que el procesado ejerce en distintos aspectos de la calidad y seguridad de los alimentos.

En los últimos tiempos su actividad principal se ha focalizado en la caracterización de grasas, aceites y otros lípidos alimentarios, así como en el estudio de su estabilidad oxidativa y de los procesos de oxidación que pueden sufrir durante el procesado a nivel industrial o culinario, y también en digestión gastrointestinal *in vitro*, en los cuales pueden formarse compuestos tóxicos.

Para llevar a cabo tales estudios se han desarrollado nuevas metodologías, basadas en técnicas espectroscópicas y cromatográficas avanzadas, más sencillas, rápidas y sostenibles que las que se han venido empleando hasta la actualidad, y que además proporcionan más información.

- Líneas de Investigación**
1. Composición y actividad antioxidante de extractos naturales y preparaciones aromatizantes.
 2. Hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs) en productos alimenticios.
 3. Grasas, aceites y otros lípidos alimentarios: caracterización y estudio de su estabilidad oxidativa y de sus procesos de degradación bajo condiciones diversas de procesado por técnicas espectroscópicas y cromatográficas.
 4. Fritura de alimentos y reacción de Maillard. Influencia de las condiciones de procesado, naturaleza del aceite y composición del alimento en la seguridad y calidad de los alimentos fritos.
 5. Estabilidad oxidativa y seguridad de alimentos lipídicos enriquecidos con compuestos con potencial capacidad antioxidante.
 6. Evolución de lípidos alimentarios durante la digestión gastrointestinal *in vitro*: bioaccesibilidad de compuestos lipídicos de interés nutricional y de ciertos compuestos tóxicos.

- Equipamiento**
- Cromatógrafos de Gases con Detector de Espectrometría de Masas
 - Espectrofotómetro Infrarrojo con Transformada de Fourier
 - Espectrofotómetro Ultravioleta/Visible
 - Liofilizador



- **Valorador automático**
- **Colorímetro**
- **Estufas e incubador**
- **Centrifugas**
- **Rotavapores**
- **Baños de ultrasonidos**
- **Viscosímetro**
- **Baños termostáticos**
- **Otro equipamiento: balanzas, placas calefactoras con agitación, mantas calefactoras, agitatus**

Componentes del grupo		Departamento	Centro	Sección
IP	Patricia Sopelana Garay	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Tecnología de Alimentos
Otros (especificar)	M ^a Dolores Guillén Lorén (Profesora Emérita)	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Tecnología de Alimentos
	M ^a José Manzanos Arnaiz	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Tecnología de Alimentos
	M ^a Luisa Ibargoitia Isasi-Isasmendi	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Tecnología de Alimentos
	Ainhoa Ruiz Aracama	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Tecnología de Alimentos
	Encarnación Goicoechea Osés	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Tecnología de Alimentos
	Andrea Martínez Yusta	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Tecnología de Alimentos
	Bárbara Nieva Echevarría	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Tecnología de Alimentos
	Jon Alberdi Cedeño	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Tecnología de Alimentos
	Dafne Denise Weinbinder González	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Tecnología de Alimentos
	Susana Abrante Pascual	Farmacia y Ciencias de los Alimentos	Facultad de Farmacia	Tecnología de Alimentos

Foto del grupo de investigación (insertar en la tabla o mandar por correo electrónico junto a la ficha)