

DIFUSIÓN EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN

<https://www.europapress.es/epagro/noticia-alimentacion-logran-prolongar-vida-util-alimentos-frescos-20210909164255.html>

Logran prolongar la vida útil de los alimentos frescos



Archivo - Acto de presentación de los resultados de la investigación - UCAM - Archivo

MURCIA, 9 Sep. (EUROPA PRESS) -

Una investigación del doctorando de la UCAM Ramiro Alonso Salinas, junto a la empresa murciana Keepcool, ha permitido demostrar la eficacia de los filtros eliminadores de etileno para prolongar la vida útil de los alimentos frescos, informaron fuentes de la institución docente en un comunicado.

Este trabajo se ha llevado a cabo en el marco del Programa de Doctorados Industriales de la Universidad, con la colaboración de la Cátedra UCAM-Santander de 'Emprendimiento en el ámbito Agroalimentario'.

Tomates del Bajo y Alto Guadalentín, melocotones de Cieza y albaricoques de la zona de Caravaca han sido los primeros productos frescos utilizados para demostrar la eficacia de estos filtros eliminadores de etileno, que permiten mantener intactas, por más tiempo, las propiedades organolépticas de frutas y verduras.

Los resultados se dieron a conocer durante un encuentro mantenido en el Campus de Los Jerónimos entre José Luis Mendoza, presidente de la Católica de Murcia; Estrella Núñez, vicerrectora de Investigación; Juan José Caravaca, CEO de KeepCool; Mariano Ortín, director Comercial del Banco Santander en la Región de Murcia; Antonio Cerdá, director de la Cátedra, y el doctorando Industrial Ramiro Alonso.

MANTENER COLOR, OLOR Y SABOR

A través de los filtros eliminadores de etileno patentados por la empresa murciana Keepcool, los alimentos frescos no solamente mantienen su vida útil por más tiempo, sino que además conservan sus características organolépticas (color, olor y sabor) y propiedades saludables.

En el transcurso de la investigación, los alimentos han sido conservados en grupos: con y sin filtros Keepcool, tanto a temperatura ambiente como refrigerados en cámaras.

Durante el periodo de conservación se realizaron análisis sensoriales en los propios laboratorios de la UCAM, en los que también ha colaborado la Universidad Miguel Hernández, mostrando resultados concluyentes.

Para el CEO de Keepcool, los resultados obtenidos "gracias al programa de Doctorados Industriales de la UCAM" están siendo muy satisfactorios. "Se está verificando toda la investigación que nosotros veníamos desarrollando con anterioridad, y se está demostrando que la vitamina C -presente en estos alimentos- se conserva mucho mejor en productos frescos que están almacenados y conservados con KeepCool".

Por su parte, Mariano Ortín, director Comercial del Banco Santander en la Región de Murcia, resalta la importancia de investigaciones como esta sobre todo en una región en la que "todo lo que tiene que ver con el sector agroalimentario es clave".

El investigador Ramiro Alonso recuerda el importante papel que desarrolla el

Programa de Doctorados Industriales a la hora de generar conocimiento conjunto entre universidad-empresa, y destaca lo gratificante que es "ver día a día la aplicación de tu investigación". La tesis doctoral está dirigida por los doctores Santiago López-Miranda y José Ramón Acosta.

https://www.cope.es/emisoras/region-de-murcia/murcia-provincia/murcia---san-javier/noticias/logran-prolongar-vida-util-los-alimentos-frescos-20210910_1491099

INVESTIGACIÓN

Logran prolongar la vida útil de los alimentos frescos

Es posible mediante filtros eliminadores de etileno, fruto de la investigación realizada por la UCAM y la empresa Keepcool



Redacción COPE Murcia

@cope_murcia

Tiempo de lectura: 2' 10 sep 2021 - 09:13 Actualizado 09:14

Tomates del Bajo y Alto Guadalentín, melocotones de Cieza y albaricoques de la zona de Caravaca han sido los primeros productos frescos utilizados para demostrar la eficacia de estos filtros eliminadores de etileno, que permiten mantener intactas, por más tiempo, las propiedades organolépticas de frutas y verduras. Se trata de una investigación que está desarrollando el doctorando Industrial de la UCAM, Ramiro Alonso Salinas, junto a la empresa murciana

Keepcool, en el marco del Programa de Doctorados Industriales de la Católica de Murcia, con la colaboración de su Cátedra Santander 'Emprendimiento en el Ámbito Agroalimentario'.

Los resultados se dieron a conocer durante un encuentro mantenido en el Campus de Los Jerónimos entre José Luis Mendoza, presidente de la Católica de Murcia; Estrella Núñez, vicerrectora de Investigación; Juan José Caravaca, CEO de KeepCool; Mariano Ortín, director Comercial del Banco Santander en la Región de Murcia; Antonio Cerdá, director de la Cátedra, y el doctorando Industrial Ramiro Alonso.

Mantener color, olor y sabor

A través de los filtros eliminadores de etileno patentados por la empresa murciana Keepcool, los alimentos frescos no solamente mantienen su vida útil por más tiempo, sino que además conservan sus características organolépticas (color, olor y sabor) y propiedades saludables. En el trascurso de la investigación, los alimentos han sido conservados en grupos: con y sin filtros Keepcool, tanto a temperatura ambiente como refrigerados en cámaras. Durante el periodo de conservación se realizaron análisis sensoriales en los propios laboratorios de la UCAM, en los que también ha colaborado la Universidad Miguel Hernández, mostrando resultados concluyentes.

Para el CEO de Keepcool, los resultados obtenidos "gracias al programa de Doctorados Industriales de la UCAM" están siendo muy satisfactorios. "Se está verificando toda la investigación que nosotros veníamos desarrollando con anterioridad, y se está demostrando que la vitamina C -presente en estos alimentos- se conserva mucho mejor en productos frescos que están almacenados y conservados con KeepCool".

Por su parte, Mariano Ortín, director Comercial del Banco Santander en la Región de Murcia, resalta la importancia de investigaciones como esta sobre todo en una región en la que "todo lo que tiene que ver con el sector agroalimentario es clave".

El investigador Ramiro Alonso recuerda el importante papel que desarrolla el Programa de Doctorados Industriales a la hora de generar conocimiento conjunto entre universidad-empresa, y destaca lo gratificante que es "ver día a día la aplicación de tu investigación". La tesis doctoral está dirigida por los doctores Santiago López-Miranda y José Ramón Acosta.

<https://murciaeconomia.com/art/81816/una-investigacion-de-la-ucam-ofrece-los-primeros-pasos-para-prolongar-la-vida-util-de-los-alimentos-frescos>

INVESTIGACIÓN Y AVANCES

Una investigación de la UCAM ofrece los primeros pasos para prolongar la vida útil de los alimentos frescos

A través de los filtros eliminadores de etileno, los productos frescos, además, conservan sus características de color, olor y sabor así como sus propiedades saludables

MURCIAECONOMÍA VIERNES, 10 DE SEPTIEMBRE DE 2021 Tiempo de lectura: 2 min



Prolongar la vida útil de los alimentos frescos es posible mediante filtros eliminadores de etileno, fruto de la investigación realizada por la UCAM y la empresa Keepcool, en el marco del **Programa de Doctorados**

Industriales de la Universidad, con la colaboración de la Cátedra UCAM-Santander de 'Emprendimiento en el ámbito Agroalimentario' .

Tomates del Bajo y Alto Guadalentín, melocotones de Cieza y albaricoques de la zona de Caravaca han sido los primeros productos frescos utilizados para demostrar la eficacia de estos **filtros eliminadores de etileno**, que permiten mantener intactas, por más tiempo, las propiedades organolépticas de frutas y verduras. Se trata de una investigación que está desarrollando el doctorando Industrial de la UCAM, Ramiro Alonso Salinas, junto a la empresa murciana Keepcool, en el marco del Programa de Doctorados Industriales de la Católica de Murcia, con la colaboración de su Cátedra Santander 'Emprendimiento en el Ámbito Agroalimentario'.

Mantener color, olor y sabor

A través de los filtros eliminadores de etileno patentados por la empresa murciana Keepcool, los alimentos frescos no solamente mantienen su vida útil por más tiempo, sino que además **conservan sus características organolépticas** (color, olor y sabor) y propiedades saludables. En el transcurso de la investigación, los alimentos han sido conservados en grupos: con y sin filtros Keepcool, tanto a temperatura ambiente como refrigerados en cámaras. Durante el periodo de conservación se realizaron análisis sensoriales en los propios laboratorios de la UCAM, en los que también ha colaborado la Universidad Miguel Hernández, mostrando resultados concluyentes.

Para el CEO de Keepcool, los resultados obtenidos “gracias al programa de Doctorados Industriales de la UCAM” están siendo muy satisfactorios. “Se está verificando toda la investigación que nosotros veníamos desarrollando con anterioridad, y se está **demostrando que la vitamina C** -presente en estos alimentos- se conserva mucho mejor en productos frescos que están almacenados y conservados con KeepCool”.

Por su parte, Mariano Ortín, director Comercial del Banco Santander en la Región de Murcia, resalta la importancia de investigaciones como esta sobre todo en una comunidad en la que “todo lo que tiene que ver con el sector agroalimentario es clave”.

El investigador Ramiro Alonso recuerda el importante papel que desarrolla el Programa de Doctorados Industriales a la hora de generar **conocimiento conjunto entre universidad y empresa**, y destaca lo gratificante que es “ver día a día la aplicación de tu investigación”. La tesis doctoral está dirigida por los doctores Santiago López-Miranda y José Ramón Acosta.



<https://www.cartagenaactualidad.com/logran-prolongar-la-vida-util-de-los-alimentos-frescos/>

Logran prolongar la vida útil de los alimentos frescos

[Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Tumblr](#) [Pinterest](#) [Reddit](#) [VKontakte](#) [Odnoklassniki](#) [Pocket](#)



Es posible mediante filtros eliminadores de etileno, fruto de la investigación realizada por la UCAM y la empresa Keepcool, en el marco del Programa de Doctorados Industriales de la Universidad, con la colaboración de la Cátedra UCAM-Santander de 'Emprendimiento en el ámbito Agroalimentario' .

Tomates del Bajo y Alto Guadalentín, melocotones de Cieza y albaricoques de la zona de Caravaca han sido los primeros productos frescos utilizados para demostrar la eficacia de estos filtros eliminadores de etileno, que permiten mantener intactas, por más tiempo, las propiedades organolépticas de frutas y verduras. Se trata de una investigación que está desarrollando el doctorando Industrial de la UCAM, Ramiro Alonso Salinas, junto a la empresa murciana Keepcool, en el marco del Programa de Doctorados Industriales de la Católica de Murcia, con la colaboración de su Cátedra Santander 'Emprendimiento en el Ámbito Agroalimentario'.

Los resultados se dieron a conocer durante un encuentro mantenido en el Campus de Los Jerónimos entre José Luis Mendoza, presidente de la Católica de Murcia; Estrella Núñez, vicerrectora de Investigación; Juan José Caravaca, CEO de KeepCool; Mariano Ortín, director Comercial del Banco Santander en la Región de Murcia; Antonio Cerdá, director de la Cátedra, y el doctorando Industrial Ramiro Alonso.

Mantener color, olor y sabor

A través de los filtros eliminadores de etileno patentados por la empresa murciana Keepcool, los alimentos frescos no solamente mantienen su vida útil por más tiempo, sino que además conservan sus características organolépticas (color, olor y sabor) y propiedades saludables. En el transcurso de la investigación, los alimentos han sido conservados en grupos: con y sin filtros Keepcool, tanto a temperatura ambiente como refrigerados en cámaras. Durante el periodo de conservación se realizaron análisis sensoriales en los propios laboratorios de la UCAM, en los que también ha colaborado la Universidad Miguel Hernández, mostrando resultados concluyentes.

Para el CEO de Keepcool, los resultados obtenidos "gracias al programa de Doctorados Industriales de la UCAM" están siendo muy satisfactorios. "Se está verificando toda la investigación que nosotros veníamos desarrollando con anterioridad, y se está demostrando que la vitamina C -presente en estos alimentos- se conserva mucho mejor en productos frescos que están almacenados y conservados con KeepCool".

Por su parte, Mariano Ortín, director Comercial del Banco Santander en la Región de Murcia, resalta la importancia de investigaciones como esta sobre todo en una región en la que "todo lo que tiene que ver con el sector agroalimentario es clave".

El investigador Ramiro Alonso recuerda el importante papel que desarrolla el Programa de Doctorados Industriales a la hora de generar conocimiento conjunto entre universidad-empresa, y destaca lo gratificante que es "ver día a día la aplicación de tu investigación". La tesis doctoral está dirigida por los doctores Santiago López-Miranda y José Ramón Acosta.

<https://www.ucam.edu/noticias/logran-prolongar-la-vida-util-de-los-alimentos-frescos>

PROGRAMA DOCTORADOS INDUSTRIALES

Logran prolongar la vida útil de los alimentos frescos

Es posible mediante filtros eliminadores de etileno, fruto de la investigación realizada por la UCAM y la empresa Keepcool, en el marco del Programa de Doctorados Industriales de la Universidad, con la colaboración de la Cátedra UCAM-Santander de 'Emprendimiento en el ámbito Agroalimentario' .



José Luis Mendoza, presidente de la UCAM; Juan José Caravaca, CEO de KeepCool; Mariano Ortín, director Comercial del Banco Santander en la Región; Antonio Cerdá, director de la Cátedra y el doctorando Industrial Ramiro Alonso.

Jue, 09/09/2021 - 16:16

Tomates del Bajo y Alto Guadalentín, melocotones de Cieza y albaricoques de la zona de Caravaca han sido los primeros productos frescos utilizados para **demostrar la eficacia de estos filtros eliminadores de etileno**, que permiten mantener intactas, por más tiempo, las **propiedades organolépticas de frutas y verduras**. Se trata de una investigación que está desarrollando el doctorando Industrial de la UCAM, Ramiro Alonso Salinas, junto a la empresa murciana [Keepcool](#), en el marco del [Programa de Doctorados Industriales de la Católica de Murcia](#), con la colaboración de su [Cátedra Santander ‘Emprendimiento en el Ámbito Agroalimentario’](#).

Los resultados se dieron a conocer durante un encuentro mantenido en el Campus de Los Jerónimos entre José Luis Mendoza, presidente de la Católica de Murcia; Estrella Núñez, vicerrectora de Investigación; Juan José Caravaca, CEO de KeepCool; Mariano Ortín, director Comercial del Banco Santander en la Región de Murcia; Antonio Cerdá, director de la Cátedra, y el doctorando Industrial Ramiro Alonso.

Mantener color, olor y sabor

A través de los filtros eliminadores de etileno patentados por la empresa murciana Keepcool, los alimentos frescos no solamente mantienen su vida útil por más tiempo, sino que además **conservan sus características organolépticas (color, olor y sabor) y propiedades saludables**. En el transcurso de la investigación, los alimentos han sido conservados en grupos: con y sin filtros Keepcool, tanto a temperatura ambiente como refrigerados en cámaras. Durante el periodo de conservación se realizaron análisis sensoriales en los propios laboratorios de la UCAM, en los que también ha colaborado la Universidad Miguel Hernández, mostrando resultados concluyentes.

Para el CEO de Keepcool, los resultados obtenidos “gracias al programa de Doctorados Industriales de la UCAM” están siendo muy satisfactorios. “Se está verificando toda la investigación que nosotros veníamos desarrollando con anterioridad, y *se está*

demostrando que la vitamina C -presente en estos alimentos- se conserva mucho mejor en productos frescos que están almacenados y conservados con KeepCool”.

Por su parte, Mariano Ortín, director Comercial del Banco Santander en la Región de Murcia, *resalta la importancia de investigaciones como esta sobre todo en una región en la que “todo lo que tiene que ver con el sector agroalimentario es clave”.*

El investigador Ramiro Alonso recuerda el importante papel que desarrolla el Programa de Doctorados Industriales a la hora de generar conocimiento conjunto entre universidad-empresa, y destaca lo *gratificante que es “ver día a día la aplicación de tu investigación”.* La tesis doctoral está dirigida por los doctores Santiago López-Miranda y José Ramón Acosta.

<https://www.msn.com/es-es/salud/nutricion/logran-prolongar-la-vida-%C3%BAtil-de-los-alimentos-frescos/ar-AAOgn7x?li=BBS36iA&srcref=rss>

Logran prolongar la vida útil de los alimentos frescos

redaccion@20minutos.es (20M EP)



© Proporcionado por 20

minutos

Este trabajo se ha llevado a cabo en el marco del Programa de Doctorados Industriales de la Universidad, con la colaboración de la Cátedra UCAM-Santander de 'Emprendimiento en el ámbito Agroalimentario'.

Tomates del Bajo y Alto Guadalentín, melocotones de Cieza y albaricoques de la zona de Caravaca han sido los primeros productos frescos utilizados para demostrar la eficacia de estos filtros eliminadores de etileno, que permiten mantener intactas, por más tiempo, las propiedades organolépticas de frutas y verduras.

Los resultados se dieron a conocer durante un encuentro mantenido en el Campus de Los Jerónimos entre José Luis Mendoza, presidente de la Católica de Murcia; Estrella Núñez, vicerrectora de Investigación; Juan José Caravaca, CEO de KeepCool; Mariano Ortín, director Comercial del Banco Santander en la Región de Murcia; Antonio Cerdá, director de la Cátedra, y el doctorando Industrial Ramiro Alonso.

MANTENER COLOR, OLOR Y SABOR

A través de los filtros eliminadores de etileno patentados por la empresa murciana Keepcool, los alimentos frescos no solamente mantienen su vida útil por más tiempo, sino que además conservan sus características organolépticas (color, olor y sabor) y propiedades saludables.

En el trascurso de la investigación, los alimentos han sido conservados en grupos: con y sin filtros Keepcool, tanto a temperatura ambiente como refrigerados en cámaras.

Durante el periodo de conservación se realizaron análisis sensoriales en los propios laboratorios de la UCAM, en los que también ha colaborado la Universidad Miguel Hernández, mostrando resultados concluyentes.

Para el CEO de Keepcool, los resultados obtenidos "gracias al programa de Doctorados Industriales de la UCAM" están siendo muy satisfactorios. "Se está verificando toda la investigación que nosotros veníamos desarrollando con anterioridad, y se está demostrando que la vitamina C -presente en estos alimentos- se conserva mucho mejor en productos frescos que están almacenados y conservados con KeepCool".

Por su parte, Mariano Ortín, director Comercial del Banco Santander en la Región de Murcia, resalta la importancia de investigaciones como esta sobre todo en una región en la que "todo lo que tiene que ver con el sector agroalimentario es clave".

El investigador Ramiro Alonso recuerda el importante papel que desarrolla el Programa de Doctorados Industriales a la hora de generar conocimiento conjunto

entre universidad-empresa, y destaca lo gratificante que es "ver día a día la aplicación de tu investigación". La tesis doctoral está dirigida por los doctores Santiago López-Miranda y José Ramón Acosta.

← **UCAM Investigación** 10,2 mil Tweets Siguiendo

UCAM Investigación lo retweetó

Estrella Núñez @estrellanunez16 · 11h
Colaboración Banco Santander-KeepCool -UCAM.
Resultados espectaculares en la conservación de frutas tanto a nivel físico-químico, como microbiológico y sensorial.
[@UCAM_Investiga](#) [@keepcool_nta](#) [@santander_es](#)

UCAM Universidad @UCAM · 16h
PROGRAMA DOCTORADOS INDUSTRIALES
Logran prolongar la vida útil de los alimentos frescos
ow.ly/MNtG50G78gU



2 7

UCAM Investigación @UCAM_Investiga · 3h
Programa #DoctoradosIndustriales @UCAM @UCAM_Investiga
"Logran prolongar la vida útil de los alimentos frescos"





Logran prolongar la vida útil de los alimentos frescos
Es posible mediante filtros eliminadores de etileno, fruto de la investigación realizada por la UCAM y la empresa Keepcool, en el marc...
investigacion.ucam.edu

1



UCAM Universidad
@UCAM



 PROGRAMA DOCTORADOS INDUSTRIALES
 Logran prolongar la vida útil de los alimentos frescos

ow.ly/MNtG50G78gU



7:02 p. m. · 9 sept. 2021 · Hootsuite Inc.

3 Retweets 1 Citar Tweet 9 Me gusta