



## Pedro Fito, logra que uno de sus artículos sea considerado como el segundo más influyente de la ingeniería de alimentos

El artículo, publicado en el año 94, creó precedente ya que explicaba mediante un modelo teórico el proceso de deshidratación osmótica a vacío, un hecho que hasta entonces no se había logrado

- hace 25 minutos

0

Recomendar

Twitter 0

El profesor emérito de la **Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural (ETSIAMN)** de la **Universitat Politècnica de Valencia**, **Pedro Fito**, ha logrado que un artículo suyo, publicado en el año 94 que explica mediante un modelo



el profesor emérito, Pedro Fito en su lugar de trabajo  
Autor: DCCV

teórico el proceso de deshidratación osmótica a vacío, haya sido considerado como el **segundo más influyente** de los últimos 40 años de la ingeniería de alimentos.

La deshidratación osmótica a vacío es un proceso mediante el cual se extrae el agua a los alimentos, menos agresivo que el secado tradicional con aire caliente, y por el que no se desnaturaliza tanto el alimento fresco. En este sentido, permite una mayor rapidez en este proceso y más calidad con un menor coste energético, en algunos alimentos.

El artículo del profesor **Pedro Fito**, que fue publicado en el contexto de un **Proyecto Europeo de Cooperación con América Latina**, dentro de un programa de Ciencia y Tecnología que conmemoraba el 500 aniversario del descubrimiento de América, sentó precedente en esta materia. De hecho, tras su publicación se generaron 20 grupos de investigación sobre la deshidratación osmótica en América Latina y otro gran número en el resto de continentes.

El Profesor de la **ETSIAMN**, **Pedro Fito**, explica que el artículo "tuvo una especial relevancia en esa zona porque además de haber investigadores de países latinos dentro del grupo, se trata de un proceso mucho más económico que la deshidratación normal y no llevaba consigo grandes inversiones para llevarla a cabo, ni grandes equipos".

### Aplicaciones actuales

En la actualidad, este proceso, que se trata de una técnica tradicional que ha sido refinada, se emplea en alimentos como las frutas en almíbar, frutas que se conservan secas pero con azúcar añadido, productos cárnicos o de pescado. Alimentos, sobre todo en el caso de las frutas azucaradas, muy consumidos en los países de **América Latina**.

Para **Pedro Fito** "la base de porqué ha sido seleccionado como uno de los artículos más influyentes reside en las numerosas veces en las que ha sido citado y a las que se ha hecho referencia, más de 200", destaca.

En este mismo sentido, **Pedro Fito** subraya "que sea uno de los seleccionados en los últimos 40 años, es algo lógico porque durante este periodo de tiempo la ingeniería de alimentos ha experimentado un gran avance, desarrollando modelos que explican las propiedades de los alimentos reales desde el conocimiento de su estructura, y utilizando esta información en el diseño de procesos para la industria alimentaria"

El procedimiento de la deshidratación osmótica a vacío fue patentado por **UPV** así como el equipo para realizar la deshidratación osmótica a vacío a nivel industrial.

**ETIQUETAS:** UPV artículo alimentos Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica Pedro Fito

Me gusta

Añadir Comentario

**DIPUTACIÓ DE VALÈNCIA**  
Àrea de Cultura

**Ahora GRATIS**  
**OZONTicket Lanzamiento**  
Tu web gratuita para vender las entradas de tus eventos  
chequea tus entradas mediante códigos QR

**Diariocrítico.com**

Casero: La región "va hizo sus deberes" de cara a reducir el déficit

De Juana Chaos y Josu Ternera entran en la lista de los terroristas más buscados

Puyol cambia de opinión y ya no quiere retirarse en el extranjero. "Acabaré mi carrera en el Barça"

"Me encantaría rodar una película sobre Carlos Dizar pero no la haré"

"Denunciaremos que España engaña a Bruselas en la gestión del río Tago"

El Dos', segundo canal autonómico de Canarias, cierra tras seis años de emisión

Por miedo o por desconfianza, el dinero huye de España

Calisto Bieto nos trae su revolucionaria visión del clásico calderoniano 'Gran teatro del mundo'

Las Comunidades Autónomas sabrán hoy cuánto deben 'apretarse el cinturón'