

Investigadores buscan impulsar tecnologías no térmicas en alimentos



Por primera vez y luego de 20 años de su primera edición, el [International Nonthermal Processing Workshop](#), se llevó a cabo en un país latinoamericano, **específicamente en México**, gracias a la gestión reconocida de profesores del [Tec de Monterrey](#) en materia de tecnologías emergentes.

Jorge Welti Chanes, Decano Asociado Académico de la [Escuela de Ingeniería y Ciencias](#), destacó la relevancia de dicho evento que congregó en el [Tec campus Monterrey](#) a más de **150 expertos de 17 países** diferentes, entre académicos, investigadores e industriales, para discutir sobre los avances de las tecnologías no térmicas.



width="3008" loading="lazy">

El evento estuvo constituido por **tres cursos y un taller** relacionado con la ciencia y tecnología aplicada al desarrollo de procesos no térmicos utilizados para estabilizar alimentos, productos de interés para la industria farmacéutica y biotecnológica.

“Las tecnologías no térmicas surgieron hace 35 años como una alternativa a procesos tradicionales como la pasteurización y la esterilización en donde la energía térmica aplicada en el proceso podría alterar las propiedades o la calidad nutricional de algunos productos”, explicó Welti Chanes.

En este contexto, los investigadores han desarrollado procesos en los que se aplican **altas presiones**, pulsos eléctricos y uso de membranas para estabilizar productos, agregó.

Estas tecnologías dejaron, a través de los años, grandes aportaciones y cambios en la forma de operar **la industria en nuestro país** a partir de la ciencia y la tecnología.

Un ejemplo de ello es el uso de altas presiones hidrostáticas para **la conservación del aguacate**, esto implica erradicar la congelación y que los productores puedan entrar con mayor certeza a los mercados internacionales a costos menores, detalló Jorge Welti.



width="3649" loading="lazy">

En el marco del evento, se llevó a cabo un ciclo de charlas el pasado 3 de noviembre en donde **40 ponentes** procedentes de diferentes partes de mundo, presentaron sus hallazgos en cuanto al presente y el futuro de estas tecnologías.

Asimismo, los días 4 y 5 de noviembre se celebraron dos mesas redondas en donde expertos de la industria expusieron su visión a propósito del uso de las tecnologías no térmicas y en donde se planteó también el **impacto de las legislaciones** a nivel nacional y mundial frente a estos desarrollos.

Investigadores y estudiantes de países como: Australia, China, Japón, Israel, España, Alemania, Estados Unidos, Chile, Colombia y por supuesto México, **presentaron el resultado de sus investigaciones** de forma oral o manera de “poster”, en un espacio asignado especialmente para ello.



width="3935" loading="lazy">

Por su parte el Decano de la Escuela de Ingeniería y Ciencias, Manuel Zertuche Guerra, encabezó la ceremonia de inauguración y fungió como moderador en el panel: “Necesidades de investigación de la industria de procesamiento de alimentos no térmicos”, en donde compartió el espacio con Michele Perchonok del [Institute of Food Technologists \(IFT\)](#) quién además **trabajó por 17 años en la NASA**, Eduardo Galindo de [Alpura, México](#) y Kazutaka Yamamoto del [National Agriculture and Food Research Organization](#), en Japón.