

BOLETÍN INFORMATIVO

BDN, SL

C/Pallars, 141
08018 Barcelona
Tel + Fax:
933003418
E-mail BDN

La Frase

"Es duro vivir con miedo, ¿verdad?, eso es lo que significa ser esclavo. Yo he visto cosas que vosotros no creeríais... Atacar naves en llamas más allá de Orión... He visto rayos C brillar en la oscuridad cerca de la Puerta de Tannhäuser... Todos esos momentos se perderán en el tiempo como lágrimas en la lluvia... Es hora de morir..."

Nexus 6
(Blade Runner)

Para consultas contactar con:

Jordi Villalta

Albert Monferrer

Núria Cubero

Links interesantes:

[Instituto del huevo](#)

[Milk Science \(U. Zaragoza\)](#)

[Pesca Galicia](#)

[Libro de Microbiología](#)

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

El curso sobre Conservación de Alimentos se realizará los días 18, 19 y 20 de enero de 2006 en las instalaciones de AulaBDN.

El objetivo de este curso es presentar detalladamente al alumno los diferentes sistemas de conservación que se emplean, o se está estudiando su uso, en la industrial alimentaria. El alumno conocerá de cada sistema su mecanismo, características tecnológicas, campo de aplicación, ventajas e inconvenientes... para así desarrollar el criterio suficiente para poderlos utilizar, si lo cree conveniente e interesante, en su trabajo.

El curso está dirigido a:

- Técnicos de Industrias Alimentarias
- Veterinarios y otros profesionales relacionados con el control de la salud pública
- Estudiantes de Ciencia y Tecnología de Alimentos o carreras afines

Más información e inscripciones en <http://aulabdn.com>

MEMBRANA INTERNA DE LA CÁSCARA DE HUEVO

La Secretaria d'Indústria i Energia de la Generalitat de Catalunya ha concedido a BDN una subvención para realizar un proyecto de investigación y desarrollo relacionado con el aprovechamiento y revalorización de la membrana interna de la cáscara del huevo.

BDN posee desde el año 2000 la patente de un método para separar la cáscara mineral de la membrana interna. Esta membrana es básicamente proteica y el proyecto de investigación se dirigirá a encontrar un sistema novedoso para realizar su hidrólisis total o parcial. La investigación la llevará a cabo el Centre Desenvolupament Biotecnològic-Agroalimentari de la XARXA IT de la Universitat de Lleida.

Aproximadamente el 10% del peso de un huevo de gallina corresponde a la cáscara. En España se procesan anualmente unas 65.000 toneladas de huevos para la fabricación de ovoproductos. Esto implica que se generan unas 6.500 toneladas de residuos en forma de cáscara que deben ser retiradas por un gestor de residuos y transportadas a un vertedero. Esta gestión tiene un claro coste económico para el fabricante y también supone un problema medio ambiental.

Tradicionalmente se emplea la cáscara del huevo, tras su incineración para eliminar la materia orgánica, como fuente de carbonato

Posibilidades de la cáscara

La cáscara puede ser una fuente interesante de minerales para alimentación humana. La composición básica es carbonato cálcico, pero se encuentran cantidades no desdeñables de otros oligoelementos como el estroncio y selenio. La cascara posee además un pequeño aporte de proteína rica en glicina y arginina.

Muchos estudios indican que la utilización de la cáscara de huevo como fuente de calcio en casos de osteoporosis u osteopenia es una opción válida.

Posibilidades de la membrana

La membrana resulta mucho más interesante que la cáscara desde el punto de vista de su aprovechamiento y obtención de productos de alto valor añadido.

Existen numerosas aplicaciones de la propia membrana como tal, sin fraccionar, hidrolizada o no. Las más destacables son:

- Fuente de colágeno y proteínas para productos de cosmética. La membrana posee una importante cantidad de colágeno X, utilizado como regenerador cutáneo y antienvjecimiento. Estos productos se comercializan principalmente en Japón.

- Posible ingrediente conservador de alimentos por su contenido en enzimas bactericidas como la lisozima o la beta-N-acetilglucosaminidasa. Unos estudios apuntan la posibilidad de que estas enzimas disminuyan la resistencia térmica de bacterias como Salmonella, Listeria y Escherichia.

- Depuración de aguas o recuperación de iones: se ha visto que las proteínas de la membrana del huevo se combinan con algunas tierras raras, metales pesados o metales preciosos como el oro, facilitando su precipitación y separación o recuperación.

- Fabricación de films y envases biodegradables

- Nutrición: fuente de proteínas colagénicas (colágeno tipo I, V y X) y de aminoácidos (Arg, Glu, Met, Hys, Cys, Pro)

- Medicina: Aporte de nutrientes para problemas articulares y tratamientos de quemaduras

La lista de productos que se pueden obtener gracias al fraccionamiento de la membrana y recuperación de las diferentes partes es grande:

- Lisozima

[Especias](#)

[Info sobre soja](#)

cálcico en aplicaciones como la formulación de piensos, la neutralización de suelos ácidos, etc. Pero todas ellas son aplicaciones muy básicas y que no generan un valor añadido al producto.

Existen numerosos estudios que han encontrado aplicaciones más interesantes tanto para la parte mineral de la cáscara como para la membrana, una vez han sido ambas separadas.

- Glucosamina
- Ácido hialurónico
- Ovotransferrina - Colágeno
- Condroitín sulfato
- Ácido siálico
- Desmosina

Para darse de baja del boletín simplemente clique en el botón y escriba en el asunto del mensaje "BORRAR"

Copyright 2005 [BDN,SL](#).

[Borrar](#)

[Enviar a un amigo](#)