

El Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias de la USC, SurePure AG Suiza y Atlántica S.L.

Organizan:

JORNADA DE PRESENTACIÓN DE LA TECNOLOGÍA ULTRAVIOLETA SUREPURE

Fecha: Jueves, 29 de septiembre de 2016

Lugar: Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias (APLTA)

9.00 h: Recepción y entrega de documentación.

9.15 h: Presentación de la jornada (APLTA y Sure Pure).

9.30 – 12.00 h: *La tecnología SurePure* (Guy Kebble, SurePure, y Paz Capell, Atlántica S.L.).

1. Fundamentos de la tecnología de fotopurificación SurePure.
2. Ventajas frente a tecnologías habituales.
3. Descripción del equipo: modo de funcionamiento y consumos.
4. Aplicaciones de la tecnología en alimentos líquidos:

- Productos lácteos
- Jugos de frutas y vegetales
- Bebidas refrescantes
- Cerveza y sidra
- Huevo líquido
- Etc.

12.00 – 12.30 h: Pausa café.

12.30 – 13.30 h: *Vida útil: Nuevas tendencias en la Industria alimentaria. Integración de la tecnología UV en los procesos productivos* (Laura Abuín Arias, técnico de proyectos de I+D e innovación, APLTA).

13.30 – 14.30 h: Demostración del funcionamiento de la unidad piloto SP40 SurePure (Christophe Joveniaux, ingeniero de SurePure, y Miguel Pazos, ingeniero de Atlántica S.L.).

Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias
Universidad de Santiago de Compostela

Rúa Montirón, 152
27002 Lugo

Más info en <http://aplta.es/index.php/ES/actualidad>
Inscripciones: +34 982 821 407
elena.lopez@aplta.es

