

Grupo de Investigación: PROCEREALtech.



[PROCEREALtech](http://www.procerealtech.uva.es) es un grupo de investigación de la Universidad de Valladolid, con más de diez años de andadura, integrado por un equipo multidisciplinar de investigadores del Área de Tecnología de Alimentos, que desarrollan su actividad tanto en la E.T.S. de Ingenierías Agrarias del Campus de Palencia como en el Edificio LUCIA, del campus Miguel Delibes de Valladolid.

Está liderado por los profesores Felicidad Ronda y Pedro A. Caballero y pertenece a la Unidad de Investigación Consolidada (UIC) nº 239 dirigida por la profesora Ronda y reconocida por la Junta de Castilla y León desde 2017. Mantiene una colaboración permanente con otras universidades o centros de investigación nacionales e internacionales de reconocido prestigio y recibe anualmente a numerosos investigadores visitantes de otros países.

El nombre PROCEREALtech responde a su principal campo de actuación, centrado en el **estudio de las propiedades físico-químicas, sensoriales y nutricionales** de los alimentos, y en la **mejora de la calidad de los productos basados en cereales y derivados**. Aunque sus proyectos abarcan muy diferentes matrices alimentarias, tienen una clara vocación por el desarrollo de **alimentos dirigidos a poblaciones específicas, como es el caso de los productos sin gluten**.

Sus líneas de investigación actuales se centran principalmente en dos estrategias: **1) El estudio de nuevos granos y variedades de cereales y pseudocereales de elevado valor nutricional** (tef, trigo sarraceno, quínoa, alpiste, cáñamo...), cuyo cultivo y explotación promueven la biodiversidad y **2) El tratamiento de harinas y granos con tecnologías emergentes sostenibles** y de bajo impacto ambiental para modificarlos físicamente y mejorar su desempeño tecnológico.

PROCEREALtech oferta los siguientes servicios externos:

- 1) Caracterización de la calidad de materias primas y productos acabados, desde un punto de vista físico (propiedades reológicas, térmicas, de vida útil, microestructura, funcionalidad tecnológica...), químico y nutricional (análisis proximal, componentes funcionales, índice glucémico *in vitro*...) y sensorial.
- 2) Optimización de procesos de elaboración y conservación de productos
- 3) Aplicación de técnicas de modificación física de ingredientes (tratamientos térmicos con microondas, de ultrasonidos y de altas presiones) para adecuarlos a aplicaciones alimentarias concretas

Si quieres conocerlos más, te invitan a visitar su página web (www.procerealtech.uva.es) donde puedes encontrar más información del grupo, los proyectos en los que están trabajando, diferentes noticias de actualidad o un apartado de equipamiento y servicios.