

Centre de Noves Tecnologies i Processos Alimentaris

En el número 9 de *TECA* vàrem dedicar un article al nou centre tecnològic que l'IRTA estava creant a Monells. El projecte ja és una realitat des del dia 22 de juny, quan fou inaugurat el nou edifici on tindrà la seu el Centre de Noves Tecnologies i Processos Alimentaris (CENTA).

El CENTA és una fundació privada en la qual participen com a patrons institucionals l'IRTA, el Centre d'Innovació i Desenvolupament Empresarial (CIDEM) i la Universitat de Girona (UdG), juntament amb disset associacions, federacions i empreses del sector. El senyor Josep M. Ventura Ferrero n'és el president.

El CENTA és un centre de recerca aplicada dedicat a les noves tecnologies de tractament i processament d'aliments, on es troben la major part de les tecnologies més innovadores que existeixen avui en dia en el camp de l'alimentació. És un centre únic i un referent arreu del món en l'àmbit de les noves tecnologies de l'alimentació.

El CENTA forma part de la xarxa de centres tecnològics catalans que, com a tals, han estat concebuts per realitzar tasques de recerca pròpia amb l'objectiu de generar coneixements a partir dels quals poder donar serveis i desen-

volupar projectes contractuals amb empreses. Ha estat creat també per realitzar treballs de recerca i desenvolupament sota comanda de les empreses, així com per oferir serveis tecnològics.

L'edifici inaugurat, ubicat a Monells i propietat de l'IRTA, té una superfície de 4.100 m² i està dotat d'equipaments d'última tecnologia, com altes pressions hidrostàtiques, microones, radiofreqüències, plasma fred, polsos lumínics, TC (tomografies de raigs X), RMN, QDS, assecat dinàmic, etc., la qual cosa permet la possibilitat de combinar tecnologies per realitzar tractaments i proves dels productes.

El CENTA disposarà també d'una altra seu en el Parc Tecnològic de la UdG, amb uns 1.000 m² de superfície i on es portaran a terme treballs sobre tecnologies precompetitives, que una vegada hagin entrat en fase competitiva es traslladaran al centre de Monells.

El CENTA no solament facilita a les empreses el coneixement de les noves tecnologies, sinó també l'aplicació d'aquestes en els seus productes i projectes.

Dins dels serveis que el CENTA pot oferir a les empreses, se n'assenyalen els següents:

- Lloguer d'instal·lacions i de capacitat productiva amb noves tecnologies.

- Processament d'aliments per a estudis de mercat (alta pressió isostàtica, microones i radiofreqüències).
- Validació de la inactivació microbiana resultant dels nous processos disponibles.
- Desenvolupament de nous productes i aplicacions.
- Estudis de producció industrial de productes sotmesos a les noves tecnologies: costos, vida útil, composició, acceptació del consumidor, valor nutricional...
- Aplicació de bioconservants o additius complementaris.
- Formació específica dins del camp de les noves tecnologies.
- Disseny d'assecadors i optimització dels processos d'assecat.
- Caracterització de matèries primeres i control de qualitat mitjançant sistemes no destructius (TC).

El director del CENTA a Monells és el doctor Josep M. Monfort, actual responsable de Tecnologia dels Aliments a l'IRTA, i el gerent és el senyor Narcís Grèbol.

