

Webinar | 5 de novembre | 12.30h | *Nano in food*

La [Fundació Catalana per a la Recerca i la Innovació](#) (FCRI), el [Servei d'Innovació Agroalimentària del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació](#) (DARP) i [l'Institut de Nanociència i Nanotecnologia de la UB](#) (IN2UB) us conviden a assistir al webinar del proper 5 de novembre a les 12.30h Nano in food, sobre l'aplicació de la nanotecnologia en el sector agroalimentari.

Els últims anys han vist el creixement exponencial d'un conjunt de tecnologies capaç de controlar i manipular el món atòmic: les nanotecnologies. Aquest control atòmic ha impactat en pràcticament tots els sectors industrials, i ha desencadenat la revolució industrial del segle XXI.

Els nanomaterials són estructures ínfimes que es mouen entre 1 i 100 nanòmetres, essent un nanòmetre un milió de vegades més petit que una formiga mitjana. Això permet dotar els productes de noves i sorprenents propietats. Poden modificar el sabor, el color, i la textura dels aliments, i permeten obtenir nous ingredients, nous sistemes agrícoles més efectius o nous embalatges.

Una mostra de l'impacte del tsunami nano és que és l'únic sector, juntament amb el de la cosmètica, per al qual la Unió Europea ha demanat un etiquetatge i reglament específic.

En aquesta jornada explorarem com la nanotecnologia està revolucionant el món agroalimentari, en veurem dos casos il·lustratius i avaluarem els aspectes més destacables de la seva implementació:

PROGRAMA

Salutació a càrrec de Jaume Sió, subdirector general de Transferència i Innovació Agroalimentària, i Jordi Portabella, director de la Fundació Catalana per a la Recerca i la Innovació

"La nanotecnologia en el sector de l'alimentació: breu estat de l'art", a càrrec del Doctor Jordi Díaz, Science Communicator and Microscopist (IN2UB/CCiTUB)

"El cas del sensoraïm, o ús de generadors termoelèctrics per monitoritzar vinyes", a càrrec del doctor Mariano Campoy (ICMAB-CSIC)

"Nanopartícules lipídiques com a sistemes d'alliberament de compostos antimicrobians i vitamines en aliments", a càrrec de la doctora Laura Salvia (UdL)

Instruments de connexió acadèmia-empresa, a càrrec de Susaina Figuera, cap d'Innovació de l'FCRI

Torn obert de preguntes

La sessió tindrà una durada màxima de 80 minuts.

Nano in food forma part dels "Cafès amb la Recerca" de l'FCRI, un conjunt de trobades -tant presencials com telemàtiques- entre empreses i acadèmia. Els Cafès tenen per objectiu connectar el sistema de recerca català amb el teixit empresarial, fomentar la recerca col·laborativa com a motor d'innovació, i apropar els agents públics i els privats dins la Societat del Coneixement. Aquest Cafè està impulsat pel DARP, coorganitzat amb l'IN2UB, i compta amb la col·laboració de la UdL i l'IMAC-CSIC.

[INSCRIPCIÓ](#)