

[Investigador UBB publica libro en editorial líder mundial sobre Tecnologías Emergentes en Alimentos y Compuestos Bioactivos](#)

**El académico del Departamento de Ingeniería en Alimentos, Dr. Jorge Moreno Cuevas, fue invitado por CRC Press, a publicar un libro en calidad de editor, reconociendo su amplia experiencia investigativa. La obra, denominada “*Tecnologías Innovadoras de Procesamiento de Alimentos con Compuestos Bioactivos*”, reúne investigaciones de científicos de todo el mundo, donde también se consideran aportes de académicos y estudiantes de postgrado de la UBB.**



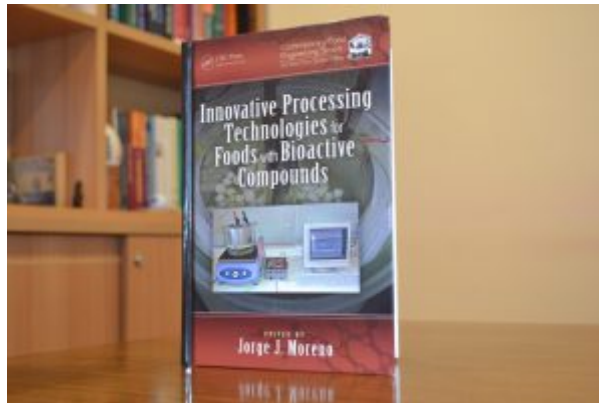
La publicación de 303 páginas considera 12 capítulos que abordan aspectos fundamentales referidos a innovaciones y al empleo de tecnologías emergentes que se utilizan en el desarrollo de alimentos con compuestos bioactivos. “Los alimentos naturales, como frutas y verduras, representan la forma más simple de los alimentos funcionales y proporcionan una excelente fuente de compuestos bioactivos. Maximizar las oportunidades para hacer uso e incorporar estos compuestos, requiere un procesamiento especial pues los compuestos bioactivos son muy sensibles a los tratamientos. Afortunadamente, las tecnologías disponibles para producir alimentos con compuestos bioactivos tales como polifenoles, vitaminas, minerales, entre otros, han avanzado significativamente en los últimos años”, expresó el Dr. Moreno Cuevas.

A través de sus 12 capítulos, “*Tecnologías Innovadoras de Procesamiento de Alimentos con Compuestos Bioactivos*”, profundiza en los fundamentos de diversas tecnologías de procesamiento de alimentos y su impacto en compuestos bioactivos, con el propósito de contribuir al mejoramiento de la calidad de los alimentos, afectando en forma mínima las características estructurales, nutricionales y organolépticas de dichos productos. Es así como en cada apartado se explican las ventajas y limitaciones que implica el uso de los distintos tipos de tecnologías.

“Los capítulos ilustran sobre el desarrollo de tecnologías emergentes que se utilizan para enriquecer los alimentos y preservar compuestos bioactivos. Se aborda el calentamiento por infrarrojo; aplicaciones de campo eléctrico, solos o en combinación con deshidratación osmótica e impregnación a vacío; encapsulación y nano encapsulación como vehículo para enriquecer los alimentos con compuestos bioactivos, tales como antioxidantes, polifenoles y vitaminas; el efecto del tratamiento de altas presiones en la estabilidad de compuestos bioactivos; y tecnologías emergentes tales como

sonicación y concentración por congelación”, describió el Dr. Jorge Moreno.

El Capítulo 2, que lleva por título “*Calentamiento Óhmico y Compuestos Bioactivos*” fue desarrollado por los Doctores Jorge Moreno, María Pía Gianelli, Julio Junod y Guillermo Petzold, todos de la UBB, junto con los estudiantes Pamela Zúñiga del Doctorado en Ingeniería de Alimentos, Erick Jara del Magister en Ciencias e Ingeniería en Alimentos, y la Biotecnóloga y asistente de investigación Karla Mella.



Igualmente, el Capítulo 8 denominado “Concentración por congelación como una Técnica para proteger del calor los componentes lábiles de los alimentos”, fue realizado considerando los aportes de los Doctores Guillermo Petzold, Jorge Moreno, Julio Junod y Graciela Bugueño, junto con el estudiante del Doctorado en Ingeniería de Alimentos, Patricio Orellana.

El Dr. Jorge Moreno comentó que la edición del libro fue un trabajo exigente que demandó buena parte de su tiempo durante los últimos 2 años, así como de los investigadores y estudiantes de los programas de Magíster en Ciencias e Ingeniería en Alimentos y del Doctorado en Ingeniería de Alimentos, y la asistente de investigación, quienes integran el Grupo de Investigación de Tecnologías Emergentes y Componentes Bioactivos en Alimentos (TECBAL), del Departamento de Ingeniería en Alimentos UBB.

En su calidad de editor, el Dr. Moreno Cuevas debió en una primera instancia proponer el tema aglutinador de la obra a CRC Press, y luego gestionar y coordinar los aportes de investigadores de EE.UU., Sudamérica, Europa, Asia y Medio Oriente.

El Dr. Jorge Moreno se mostró satisfecho con el resultado del trabajo editorial que se alza como un material de apoyo imprescindible para investigadores y estudiantes de postgrado. Ciertamente, la obra se incorpora como fuente de consulta para los estudiantes de Ingeniería en Alimentos, así como de los programas de Magíster en Ciencias e Ingeniería en Alimentos y del Doctorado en Ingeniería de Alimentos.

“Es un muy buen material y entre las investigaciones reseñadas hay aportes interesantes en función de investigaciones que se pueden abordar en el futuro, junto con dar ideas sobre nuevas líneas de investigación, fortalecer algunas que ya se desarrollan, y encausar otras que en el futuro puedan

tener éxito dentro del desarrollo de la investigación en el Departamento de Ingeniería en Alimentos y en el Grupo TECBAL de la UBB”, aseveró el Dr. Jorge Moreno.

El Dr. Moreno Cuevas hizo hincapié en el gran apoyo recibido por los integrantes del Grupo de Investigación TECBAL, así como de la asistente de investigación, Karla Mella, quienes se convirtieron en un importante sostén durante el tiempo que demandó la preparación de la obra.

El libro “Tecnologías Innovadoras de Procesamiento de Alimentos con Compuestos Bioactivos” puede adquirirse a través del sitio web de CRC Press Taylor & Francis Group ([crcpress.com](http://crcpress.com)) y también habrá volúmenes disponibles en el Sistema de Bibliotecas de la UBB.

“Dicen que en la vida se deben hacer tres cosas para sentirse realizado; escribir un libro, plantar un árbol y tener un hijo. Tengo descendencia, he escrito un libro, así es que ahora a plantar un árbol para alcanzar esta satisfacción”, concluyó el Dr. Jorge Moreno Cuevas.