



MODELO MEMORIA **MOVING MINDS**



**Gema Nieto Martínez, University of Kentucky, United States of America**

**Título: Protein and Lipid oxidation in Clean label meat products.**

Las tendencias en alimentación están cambiando de un modo vertiginoso en los últimos años y las empresas alimentarias tienen que establecer estrategias que se adelanten a estas nuevas formas de elección y consumo de alimentos. Saber cómo se han producido los alimentos o qué impacto tienen en nuestro bienestar o en el entorno, tendrán un peso cada vez mayor en las decisiones de compra del consumidor. En este sentido, la caracterización y estudio de nuevas sustancias antioxidantes y antimicrobianas, que pueden actuar como agentes conservantes en los alimentos y la producción de alimentos Clean Label es un objetivo prioritario en la industria alimentaria.

Esta estancia de investigación ha tenido por objetivo la elaboración de alimentos cárnicos con propiedades funcionales y libres de aditivos sintéticos: Clean label. Para conseguir dicho objetivo se ha estudiado la funcionalidad de extractos naturales procedentes de la cuenca Mediterránea tras su aplicación en productos cárnicos Clean label de tradición de la cultura americana (Hot dog), y se ha determinado la vida útil de los productos elaborados. Los resultados de dicho estudio pueden contribuir a la mejora de la Industria Alimentaria, capaz de reformular productos cárnicos y capaz de adaptarse a este nuevo abanico de posibilidades en la elaboración y comercialización de productos Clean label (libres de aditivos y números E en su etiquetado) que es un sector en alza en nuestra Región. Así como ya existen potentes empresas, tanto a nivel regional, como nacional, que apuestan e invierten en la investigación sobre este campo, tan demandado por el consumidor actual, preocupado por su salud.

La estancia propuesta ha contribuido a la internacionalización de la Universidad de Murcia, al establecerse y mantenerse estrechas colaboraciones investigadoras entre la universidad de Kentucky y la Universidad de Murcia. Como resultado de la estancia se publicará un artículo en open Access.

Esta investigación ha sido posible gracias a la concesión, por parte de la Universidad de Murcia, de una ayuda Moving Minds-CMN para realizar una estancia en la Universidad de Kentucky (USA).

**Reunión de trabajo Departamento of Animal and Food Sciences en la Universidad de Kentucky**

