

Valencia / Madrid, 22 de julio de 2020

Investigadores del IATA buscan un detector rápido de coronavirus para superficies de procesado de alimentos

- **Se trata de un dispositivo de pruebas automatizadas que se instalará directamente en los centros de procesado de alimentos y proporcionará resultados en menos de una hora sin necesidad de instrumentación compleja o personal especializado**
- **El proyecto COVID-19 BAEMitup recibirá una financiación de 792.000 euros de la convocatoria para proyectos de innovación de respuesta rápida a la COVID-19 puesta en marcha por el Instituto Europeo de Innovación y Tecnología**

Investigadores del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), centro de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), participan en un proyecto europeo que desarrollará un dispositivo de detección rápida de coronavirus SARS-CoV-2, causante de la COVID-19, en superficies de procesamiento de alimentos.

Se trata de una plataforma de pruebas automatizadas que se colocará directamente en las instalaciones de procesado de alimentos y proporcionará resultados en menos de una hora sin necesidad de instrumentación compleja o personal especializado. Hasta ahora, los laboratorios de análisis de muestra requieren hasta siete días. Esta tecnología servirá para validar los procedimientos de limpieza en la industria alimentaria y para detectar otros virus en superficie de contacto alimentario, además del coronavirus SARS-CoV-2.

El proyecto se denomina COVID-19 BAEMitup y recibirá una financiación urgente de 792.000 euros de la convocatoria para proyectos de innovación de respuesta rápida a la COVID-19 puesta en marcha por el Instituto Europeo de Innovación y Tecnología (EIT Food). Este es un organismo integrado en el programa marco de Investigación e Innovación de la Unión Europea Horizonte 2020 y la principal iniciativa de innovación alimentaria de Europa que trabaja para que el sistema alimentario sea más sostenible, saludable y fiable. El organismo cuenta para esta convocatoria con una inversión total de 6,17 millones de euros.

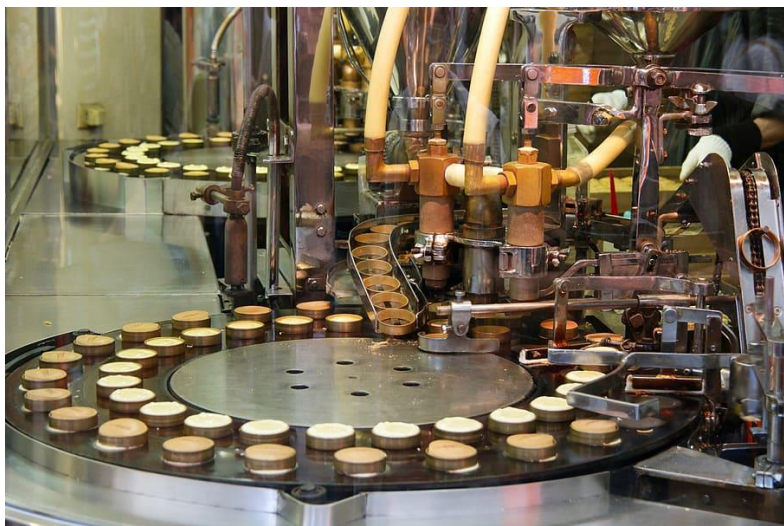
Según explica la investigadora del CSIC en el IATA Gloria Sánchez, que lidera la participación española en el proyecto, “este dispositivo, diseñado por la empresa SwissDeCode, consiste en un sistema rápido de detección molecular. El sistema ofrece la ventaja de que puede utilizarse *in situ* y que los resultados se obtienen de manera muy rápida”, indica Sánchez.

El proyecto se llevará a cabo por la agrupación de cinco empresas e instituciones de investigación europeas: SwissDeCode (Suiza), Microbion (Italia), Universidad de Helsinki (Finlandia), Eurofins (Francia) y el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA, CSIC). El desarrollo y la validación del dispositivo estarán en curso durante los próximos meses y los socios esperan que esté preparado para su lanzamiento al mercado a finales de este año.

Innovación alimentaria europea

EIT Food, iniciativa europea pionera de innovación alimentaria, está formada por un consorcio de los principales actores de la industria, *startups*, centros de investigación y universidades de toda Europa. Es una de las ocho Comunidades de Innovación establecidas por el Instituto Europeo de Innovación y Tecnología (EIT), un organismo independiente de la UE creado en 2008 para impulsar la innovación y el espíritu empresarial en toda Europa.

El objetivo de EIT Food es colaborar estrechamente con los consumidores para desarrollar nuevos conocimientos y productos y servicios basados en la tecnología que, a la larga, ofrecerán un estilo de vida más saludable y sostenible para todos los ciudadanos europeos.



Más información:

g.prensa@dicv.csic.es

Tel.: 963 622 757

CSIC Comunicación Valencia

Fuente: IATA

<http://www.dicv.csic.es>