



APLTA

Aula de productos lácteos y
tecnologías alimentarias



Somos el instrumento idóneo
y **fiable** al que acudir
en busca de soluciones
para generar **valor** en los
procesos de innovación.

¿Necesitas...

- ... desarrollar un nuevo producto?
- ... optimizar los rendimientos de tu proceso productivo?
- ... mejorar la calidad de los productos obtenidos?
- ... apoyo puntual o total para desarrollar proyectos de I+D e innovación?
- ... diseñar nuevas líneas de producción?
- ... formar al personal de tu empresa?
- ... controlar la calidad de tus productos durante su vida útil?
- ... evaluar tu producto mediante un panel de cata de expertos o de consumidores?
- ... realizar una prueba específica en alguno de nuestros equipos?



¡Cuenta con nuestra colaboración!

¿Quiénes somos?

El Aula de Productos Lácteos y Tecnologías Alimentarias (APLTA) es una Plataforma Tecnológica perteneciente a las infraestructuras de investigación de la Universidad de Santiago de Compostela que se encuentra en el Campus Terra de Lugo.

Como centro de referencia nacional e internacional en I+D e innovación alimentaria, nuestra misión es proporcionar formación especializada y servicios tecnológicos avanzados a instituciones, empresas y entidades del sector lácteo y alimentario.



I+D
e innovación



Análisis de
alimentos



Asesoramiento
técnico



Formación



- Contamos con una de las plantas piloto más completas de Europa y un personal altamente cualificado, con experiencia, multidisciplinar y comprometido con su misión y valores.

Algunos de
los sectores
con los que
trabajamos:



ALIMENTACIÓN
HOSPITALARIA



SECTOR
LÁCTEO



SECTOR
VINÍCOLA



ALIMENTACIÓN
INFANTIL



SECTOR
CONSERVERO



ALIMENTACIÓN
ANIMAL



ANÁLOGOS
VEGETALES



BEBIDAS



APLTA en cifras



Nuestro
personal

+20

años de experiencia en
el sector alimentario

15

personas en plantilla

80% estudios superiores universitarios

40% personal doctorado

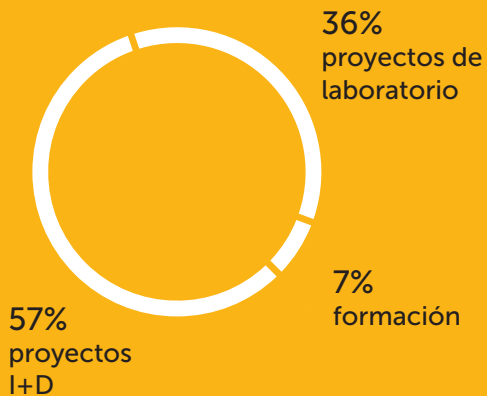
66% mujeres



Nuestra actividad

+100

proyectos anuales



Nuestras instalaciones

Tecnologías escalables a nivel industrial

Instalaciones versátiles y adaptables a los requerimientos tecnológicos de las empresas

Planta piloto de 2.000 m²

Laboratorios

- Propiedades físicas
- Fisicoquímico
- Microbiológico
- Sensorial



USC

Aula de
Produtos Lácteos e
Tecnoloías Alimentarias



Nuestra actividad económica

610.000 €

Media anual de facturación en los últimos 5 años, dividida en proyectos de I+D, laboratorio y formación.

89%
proyectos
I+D



9%
proyectos
laboratorio

2%
proyectos
formación

Tipo de facturación:

Privada

93%

del total de
proyectos
anuales

67%

de la facturación
anual

Pública

7%

del total de
proyectos
anuales

33%

de la facturación
anual

Instalaciones

Planta piloto



Ubicada en el Campus
Universitario de Lugo

2.000 m² planta única en España

Destaca por su versatilidad, ya que permite reproducir a escala semiindustrial los procesos más representativos de la industria alimentaria.

Tecnologías de vanguardia

Tratamientos térmicos: pasteurización, esterilización y envasado aséptico.

Filtración tangencial: tecnologías MF, UF, NF y OI.

Hidrólisis y fermentación.

Quesería: pasta hilada, pastas blandas y pastas prensadas.

Evaporación y secado: spray drying.

Consulta el equipamiento





! El nivel de escala y el diseño de las instalaciones aseguran una alta flexibilidad, versatilidad y fiabilidad de los resultados obtenidos.

Laboratorios

En el APLTA disponemos de equipos de última generación que permiten realizar el análisis de propiedades físicas y sensoriales de los alimentos, además del análisis fisicoquímico y microbiológico.



Propiedades
físicas



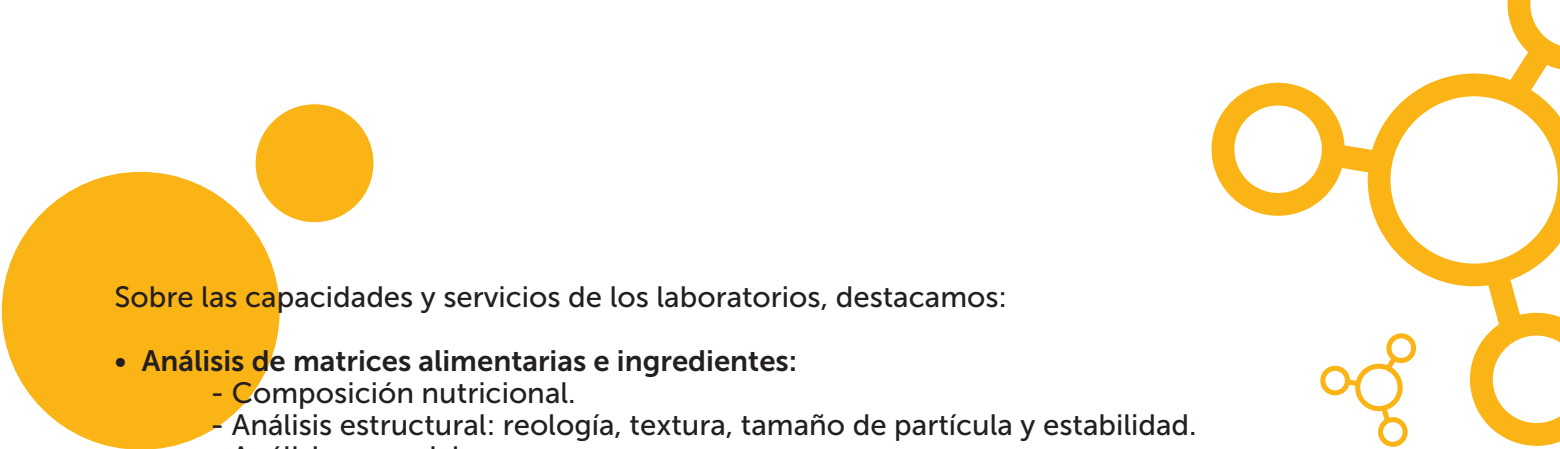
Fisicoquímico



Microbiológico



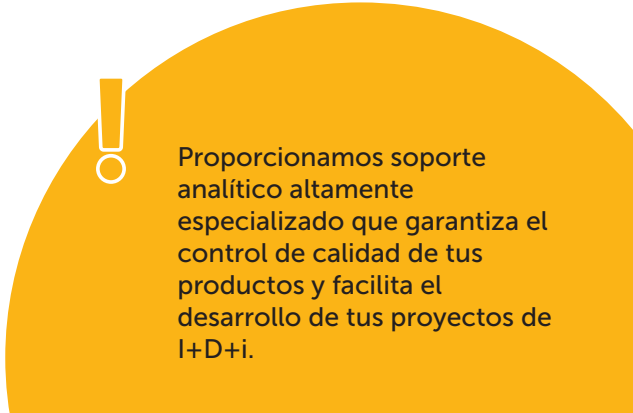
Sensorial



Sobre las capacidades y servicios de los laboratorios, destacamos:

- **Análisis de matrices alimentarias e ingredientes:**
 - Composición nutricional.
 - Análisis estructural: reología, textura, tamaño de partícula y estabilidad.
 - Análisis sensorial.
- **Estudios de vida útil** normal y acelerada, desde el punto de vista microbiológico, fisicoquímico, de propiedades físicas y organoléptico.
- **Estudios de digestibilidad in vitro.**
- **Correlación entre propiedades físicas y sensoriales mediante tribología.**

¡Consulta las capacidades concretas en función de tu caso!



Proporcionamos soporte analítico altamente especializado que garantiza el control de calidad de tus productos y facilita el desarrollo de tus proyectos de I+D+i.

Servicios

I+D+innovación

Servicios analíticos

Asesoramiento técnico

Formación

I+D+innovación

Podemos colaborar contigo en:

Optimización de procesos

Orientamos la innovación hacia métodos productivos reales gracias al conocimiento íntegro de las tecnologías disponibles y a la elevada versatilidad de la planta piloto.

Elaboración de muestras y prototipos

En la planta piloto podemos obtener muestras destinadas a seguimientos analíticos y prototipos finales de productos desarrollados.

Puesta a punto de tecnologías

Seleccionamos las tecnologías innovadoras que mejor se adapten al proceso y respaldamos con análisis precisos para obtener resultados objetivos y evidencias documentadas.

Desarrollo y mejora de productos

En función de tus requerimientos, nuestras capacidades y experiencia nos permiten adaptar o diseñar nuevos productos.

**¡Incrementamos las posibilidades de éxito
en el desarrollo de tu nuevo producto!**

Servicios analíticos

Tenemos un área específica de laboratorios que presta servicios de análisis a los proyectos que desarrollamos en nuestra planta piloto. Estos servicios también pueden ser contratados de manera externa por cualquier empresa que los necesite.

Trabajamos bajo las normas técnicas oficiales (UNE, EN, ISO) y estamos preparados para responder a diferentes necesidades analíticas poniendo a punto nuevas metodologías.

+ Laboratorio de propiedades físicas



- Propiedades de textura y comportamiento reológico.
- Caracterización de los fenómenos de coagulación láctica y/o enzimática.
- Estudios de estabilidad de fases a lo largo del tiempo mediante turbidimetría, detección de sedimentación, agregación y cremado.
- Determinación del tamaño de partícula en suspensiones o emulsiones y productos en polvo.



Laboratorio físicoquímico

En este laboratorio están implantados métodos de análisis habituales de la industria alimentaria:

- Composición nutricional.
- Grado de actividad proteolítica, grado de oxidación de las grasas.
- Efectividad de los procesos de limpieza in situ en las instalaciones.



Laboratorio microbiológico

Realizamos análisis microbiológicos específicos de la industria alimentaria para determinar:

- Vida útil comercial.
- Higiene de instalaciones.
- Seguridad de procesos.



Laboratorio de análisis sensorial

Disponemos de panel de cata interno, panel de expertos y diferentes paneles de consumidores. Los resultados se pueden combinar con el resto de los análisis disponibles en el APLTA para dar un servicio global sobre el impacto del producto en el consumidor.



Asesoramiento técnico

El conocimiento de las tecnologías industriales de procesado disponibles en la industria permite llevar a cabo asistencias o auditorías en procesos de validación industrial para la implantación de nuevas tecnologías, optimización de procesos, resolución de problemas, etc.

Formación

Coméntanos tus necesidades formativas o las de tu empresa y te haremos una propuesta personalizada teniendo en cuenta tus objetivos y el perfil formativo de partida. Podemos impartir:

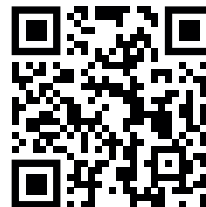
Formación presencial,
en nuestras
instalaciones o en las
de tu empresa.

Formación a distancia,
a través de nuestra
plataforma de teleformación.

Formación mixta,
combinando la formación a
distancia con prácticas
presenciales.

Además, tanto si deseas hacer prácticas empresariales o académicas en nuestras instalaciones como si necesitas nuestro espacio o asesoramiento para desarrollar un trabajo académico, puedes contar con nosotros. ¡Te esperamos!

Descubre más



Líneas de investigación

+ Alimentación y salud

- Mejora nutricional.
- Reducción de costes productivos.
- Plant-based food.
- Diseño de alimentos dirigidos a colectivos poblacionales específicos.
- Aplicación de probióticos/prebióticos/posbióticos.

+ Suprarreciclaje alimentario

- Aprovechamiento y valorización de subproductos y coproductos.
- Tratamiento de efluentes: incorporación de nuevas tecnologías para reducir vertidos y carga contaminante.
- Sostenibilidad de procesos: mejora de la eficacia energética y aprovechamiento de recursos.



+ Etiquetado limpio

- Evaluación de nuevos ingredientes alternativos.
- Eliminación y/o reducción de aditivos en el etiquetado.

+ Tecnologías de conservación

- Diseño y mejora de formulaciones y procesos para incrementar la vida útil comercial de los productos.
- Aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria.



+ Nuevos ingredientes

- Diseño de procesos para obtener nuevos ingredientes alimentarios.
- Proteínas alternativas.
- Ingredientes funcionales.

Proyectos destacados

Alisenoc - Adventia Pharma

Desarrollo de nuevos alimentos nutricional y sensorialmente adaptados a pacientes oncológicos.

Innoclean - Proquideza

Nuevas soluciones para reducir el impacto de limpieza.

Esenciales - CAPSA

Nuevas soluciones tecnológicas para el desarrollo de derivados lácteos naturales sin aditivos.

Susmilk - 21 socios europeos

Rediseño y soluciones para la fabricación sostenible de productos lácteos.

From´innov - Innolact

Nuevos procesos ecoeficientes para la producción de quesos maduros con propiedades funcionales mejoradas.

Veggiecheese - Innolact

Proceso tecnológico eficiente para obtener productos de base vegetal con alto valor añadido.

Customcrem - Innolact

Desarrollo de nuevos productos y tecnologías de queso crema adaptados a un nuevo modelo de consumo.

Grupo Alimentario Citrus

Desarrollo de productos fermentados de base no láctea.

Foodshyegg - Granja Campomayor

Nuevos ingredientes alimentarios obtenidos mediante hidrólisis enzimática de clara de huevo.

Miprosuero - Innolact | Ingapan | Lasurgal

Microparticulación de proteínas de suero para obtener nuevas propiedades.

Lactolife - Innolact | Acolat| Feiraco

Desarrollo tecnológico de productos lácteos destinados al mercado exterior mediante la mejora de su vida útil.

Amarelante - Sociedade Cooperativa Galega

Desarrollo de nuevos productos de la dieta atlántica derivados de la castaña.

Confían en nosotros





ALTA TECNOLOGÍA
CONFIDENCIALIDAD
EFICACIA
EXPERIENCIA
FIABILIDAD
FORMACIÓN A MEDIDA
INNOVACIÓN
RAPIDEZ

in @ X f



Queremos
conocer tu
proyecto,
¿hablamos?



Rúa Montirón, 150 |
27002, Lugo, España

(+34) 982 821 405
info@aplta.es

