



■ ANTIOXIDANTES

La Universidad de Salamanca participa en un proyecto para lograr alimentos más naturales

La Universidad de Salamanca va a colaborar en el desarrollo del proyecto "Primer Diana", iniciativa de varias empresas y centros de investigación de Castilla y León que pretende conseguir la extracción de antioxidantes naturales procedentes de las uvas, los cereales, el café y las algas para diseñar ingredientes que tengan aplicación en matrices cárnicas, lácteas, piensos, pastas y bebidas. La institución salmantina hará el "screening" microbiológico de extractos polifenólicos y su caracterización.