

BOLETÍN No. 584 ->>

Láser busca una mejor trazabilidad de reses, esto para su mejor rastreo en la industria alimentaria.

Se han mantenido pláticas con diversos rastros de gran alcance en el estado y la región para ofrecer este desarrollo tecnológico en sus reses.

Investigadores del Centro de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, en colaboración con el Centro de Investigaciones en Óptica (CIO), realizan un proyecto de investigación para el diseño de un láser para la trazabilidad y numeración de reses, esto con la finalidad de rastrear de mejor manera sus productos por la industria alimentaria.

Al respecto, Rafael Alejandro Casillas Peñuelas, profesor investigador del departamento de Tecnología de Alimentos, explicó que la trazabilidad de reses consiste en un proceso en el que un animal al llegar a un rastro debe traer un arete de identificación para que los canales del mismo sean procesados hasta el consumidor final por lo que, para modernizar dicho proceso, se busca generar un láser que grabe en una extremidad de la res un número de identificación y código de barras; y así, ante una problemática microbiológica en cualquiera de los putos de los canales de producción o distribución, se identifique el origen de la res y así mejorar las acciones de contención y salubridad.

En este sentido, destacó que ya se han mantenido pláticas con diversos rastros de gran alcance en el estado y la región para ofrecer este desarrollo tecnológico en sus reses y se optimice la trazabilidad de las mismas para ofrecer mejores productos cárnicos a la sociedad, y además, que esta investigación impacte favorablemente al sector productivo.

Por otra parte, el investigador de la UAA destacó que también se realizan proyectos de investigación con diversas empresas agroindustriales de Aguascalientes y la región en materia de protocolos de inocuidad y sistemas de gestión de calidad, aspectos que se han vuelto de primer orden para este sector productivo, pues en 2016 entró en vigor una nueva ley de modernización de alimentos en Estados Unidos y, en el caso de México, por ser uno de los principales países exportadores de alimento, se deben atender dichas normatividades y adecuar ciertos protocolos.

Agregó que los empresarios del ramo agroindustrial buscan con mayor frecuencia apoyo de investigadores de la UAA para evaluar sus actividades en materia de inocuidad alimentaria, por lo que se está trabajando coordinadamente con este sector para que en el etiquetado nutrimental se reúnan todas las características necesarias que piden las normas oficiales y que su producto pueda ampliar sus canales de distribución más allá de Estados Unidos y Canadá.

Investigadores de la UAA desarrollan con el CIO un láser para identificar reses y así responder de inmediato ante una problemática microbiológica de la carne

