

La UJA desarrolla un método sostenible y eficiente para el control de calidad y la detección de posibles fraudes en aceites de oliva

14/04/2025

Portada

Investigadores de la Universidad de Jaén (UJA) han desarrollado un método más sostenible y eficiente para el control de calidad y la detección de posibles fraudes en aceites de oliva. En concreto, este trabajo, desarrollado en el marco del proyecto europeo PlasMOF, permite la clasificación de los distintos tipos de aceites de oliva y la detección de posibles fraudes a través de una técnica que combina la espectrometría de masas y redes metal-orgánicas.

“Este proyecto nace como un híbrido entre la espectrometría de masas ‘ambient’, una técnica que se lleva a cabo sin ningún tipo de disolvente orgánico o apenas unos microlitros de ello, y redes metal-orgánicas, que son nuevos materiales de creciente interés en el campo de la química analítica”, explica **Priscilla Rocío Bautista**, miembro del grupo de investigación ‘Química Analítica’ de la UJA (FQM-323) y principal responsable del proyecto PlasMOF.

Enlaces relacionados

- [?Diario Digital UJA](#)