

Investigadores de la EPS de Linares implementan una nueva metodología sencilla, escalable y sostenible para la obtención industrial de pigmentos naturales

09/05/2025

Portada

Investigadores de la Escuela Politécnica Superior de Linares (EPSL) pertenecientes al Departamento de Química Física y Analítica de la Universidad de Jaén, junto con colaboradores del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Almería, han desarrollado una nueva metodología para obtener, en la media-gran escala de producción, biomoléculas con capacidad colorante, antioxidante y antimicrobiana procedentes de algas marinas, poseyendo un gran potencial de utilización en sectores industriales como los de la alimentación, cosmética y agricultura.

Las algas son organismos fotosintéticos que presentan características atractivas para producción sostenible a gran escala: capacidad de transformar CO₂ en productos valiosos (biomasa), posibilidad de cultivarse en tierras no cultivables usando aguas no potables (marinas o residuales) y rápido crecimiento (superior al de plantas terrestres). Las algas producen compuestos comerciales valiosos como proteínas, lípidos y pigmentos. Estos últimos son especialmente relevantes por la creciente demanda de colorantes naturales en alimentos y sus propiedades bioactivas. Esta tendencia responde a la ‘quimiofobia’ de los consumidores, que rechazan aditivos químicos sintéticos, impulsando a la industria a buscar alternativas naturales. Los pigmentos más importantes de microalgas son clorofilas, carotenoides y ficobiliproteínas.

Enlaces relacionados

- [?Diario Digital UJA](#)