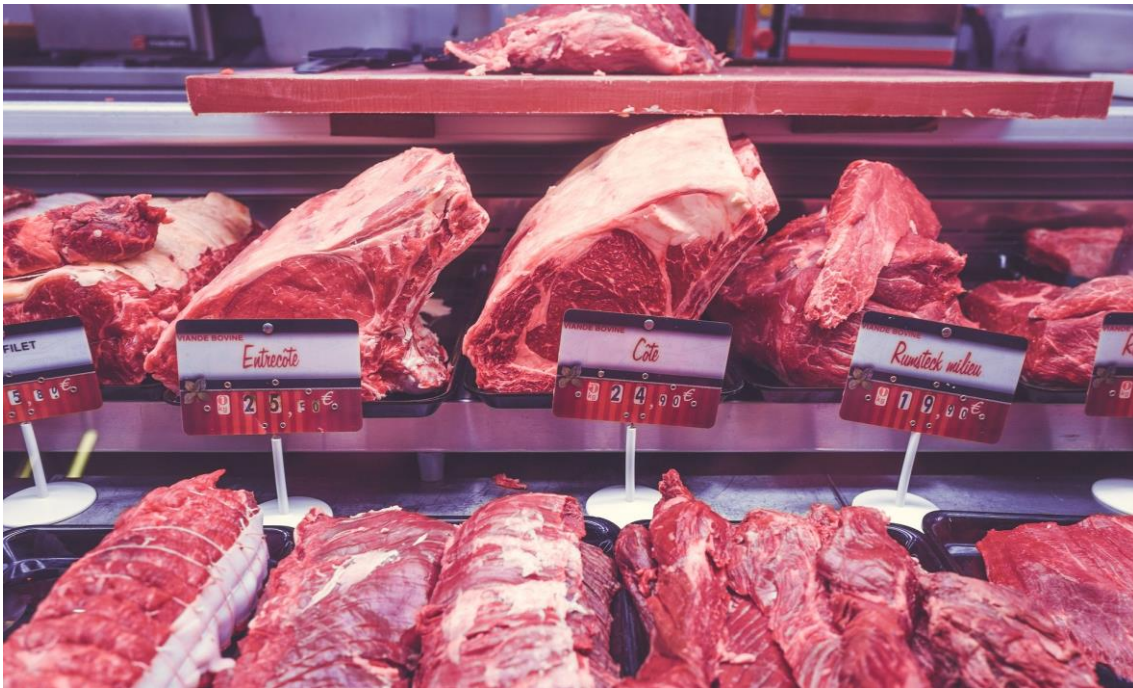




Valencia / Madrid, miércoles 22 de julio de 2020

Investigadores del CSIC buscan un detector rápido de coronavirus para superficies de procesamiento de alimentos

- Se trata de un dispositivo de análisis molecular que da resultados en una hora y que se colocará en las instalaciones de tratamiento de alimentos
- El proyecto será desarrollado por cinco instituciones y empresas europeas y cuenta con 792.000 euros



Un proyecto europeo desarrolla un dispositivo para superficies alimentarias que detecta el coronavirus en una hora. / Pixabay

Investigadores del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) participan en un proyecto europeo para diseñar un método de detección molecular rápida del SARS-CoV-2, causante de Covid-19, en superficies de procesamiento de alimentos.

En este proyecto se identificarán modelos para SARS-CoV-2 con el fin de validar los procedimientos de limpieza en la industria alimentaria y se implementará un sistema de diagnóstico rápido para la detección de SARS-CoV-2 y otros virus en superficies de contacto alimentario. Este dispositivo automatizado se colocará directamente en las instalaciones de procesamiento de alimentos, proporcionando resultados en menos de una hora sin necesidad de instrumentación compleja o personal especializado. Hasta ahora, los laboratorios de análisis de muestra requieren hasta siete días.

Esta tecnología también serviría para detectar otros virus emergentes. El desarrollo y la validación del dispositivo estarán en curso durante los próximos meses y los socios esperan que esté listo para el mercado a finales de año.

“El dispositivo, BEAMitup, diseñado por la empresa SwissdeCode, consiste en un sistema rápido de detección molecular”, explica la investigadora del **CSIC Gloria Sánchez**, del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), que lidera la participación española en el proyecto. “Este sistema ofrece la ventaja de que puede utilizarse in-situ y que los resultados se obtienen de manera muy rápida”.

El proyecto, denominado COVID-19 BEAMitup, está financiado con 792.000 euros por el Fondo EIT Foods, una convocatoria de la UE de respuesta rápida a la Covid-19. Este proyecto se llevará a cabo por la agrupación de cinco empresas e instituciones de investigación europeas: SwissDeCode (CH), Microbion (IT), IATA-CSIC (ES), Universidad de Helsinki (FI) y Eurofins (FR).

Innovación alimentaria en Europa

EIT Food es una iniciativa europea pionera de innovación alimentaria. Está formada por un consorcio de los principales actores de la industria, *startups*, centros de investigación y universidades de toda Europa. Es una de las ocho Comunidades de Innovación establecidas por el Instituto Europeo de Innovación y Tecnología (EIT), un organismo independiente de la UE creado en 2008 para impulsar la innovación y el espíritu empresarial en Europa.

El objetivo de EIT Food es colaborar estrechamente con los consumidores para desarrollar nuevos conocimientos y productos y servicios basados en la tecnología que, a la larga, ofrecerán un estilo de vida más saludable y sostenible para todos los ciudadanos europeos.

CSIC Comunicación