



## Un equipo de la Universidad de Oviedo gana el Premio a la Investigación 2020 del Instituto de Estudios del Huevo

- El Departamento de Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente valoriza las cáscaras de huevo en procesos de descontaminación de aguas y abre un camino prometedor
- Es el cuarto premio del Instituto al personal investigador del Departamento por trabajos sobre el huevo y sus componentes

**Oviedo/Uviéu, 7 de octubre de 2020.** El rector de la Universidad de Oviedo, Santiago García Granda, preside la entrega del XXIV Premio a la Investigación del Instituto de Estudios del Huevo. El acto tendrá lugar **mañana jueves, 8 de octubre, a las 12 horas, en el Paraninfo del Edificio Histórico** (Oviedo/Uviéu). El galardón, dotado con 10.000 euros, reconoce los mejores trabajos de equipos españoles sobre temas relacionados con el huevo: composición, calidad de huevos y ovoproductos, sanidad y seguridad alimentaria, uso y consumo o sostenibilidad de la producción, entre otros.

El trabajo premiado se titula “Revalorización de la cáscara de huevo mediante su empleo como soporte en el desarrollo de catalizadores para el tratamiento de aguas residuales”, y es obra de un equipo formado por Paula Oulego, Amanda Laca, Sonia Calvo y Mario Díaz, del Departamento de Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente y del grupo de Tecnología de Bioprocesos y Reactores (TBR) de la Universidad de Oviedo.

El equipo investigador describe el interés de las cáscaras del huevo generadas en las industrias de elaboración de ovoproductos para la síntesis de nanomateriales eficaces para descontaminar aguas residuales. Los resultados obtenidos indican que la cáscara de huevo resulta ser un material muy interesante para su empleo como soporte en el desarrollo de diferentes nanopartículas, con potenciales aplicaciones tanto en dichos procesos de tratamiento de aguas residuales como en otros campos.

El jurado del Consejo Asesor del Instituto de Estudios del Huevo ha premiado la calidad del trabajo y su interés práctico, la novedad del tema tratado y su coherencia con la política de economía circular, mejora de la sostenibilidad y protección del medio ambiente, en línea con los Objetivos del Milenio de la ONU.



---

## Nota de Prensa

Anualmente se generan en el mundo cientos de miles de toneladas de cáscara de huevo, que no suelen tener un uso posterior, con el consiguiente coste de gestión. Ante el desafío de desarrollar un modelo de crecimiento basado en la economía circular, centrado en la valorización de residuos y la gestión de los recursos de manera eficiente, encontrar usos potenciales para este residuo alimentario es un avance para mejorar la sostenibilidad del sector.

Miembros del Departamento han ganado en tres ediciones anteriores el Premio: en 2002, por un trabajo sobre la albúmina y en 2008 y 2015 por otros sobre la yema y sus fracciones, con resultados muy prometedores.

### **Sobre el IEH y el Premio a la Investigación**

El Instituto de Estudios del Huevo tiene entre sus objetivos apoyar la investigación, el desarrollo y la divulgación sobre el huevo en relación con la alimentación, la nutrición, la salud pública y los factores que condicionan su calidad en la producción y transformación. El Premio a la investigación del Instituto se concede desde 1997 para apoyar el trabajo de jóvenes investigadores y equipos españoles en diversas áreas relacionadas con el huevo.

### **TRABAJOS DEL MISMO DEPARTAMENTO PREMIADOS**

El Premio a la Investigación se instituyó en 1997 y en 2020 se ha convocado la edición XXIV.

Relación de trabajos desarrollados por el Departamento de Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente de la Universidad de Oviedo ganadores del Premio a la Investigación convocado por el Instituto de Estudios del Huevo:

**2002 - “Innovaciones en el campo de la separación cromatográfica a escala preparativa de la ovoalbúmina de la clara de huevo y en la aplicación de sus propiedades en la elaboración de mouse de yogur”.**

Autores: Benjamín Paredes, Samuel Gonzalez, Manuel Rendueles y Mario Díaz.

**2008 - “Tratamiento de la yema de huevo mediante un proceso no agresivo, destinado a la obtención de fracciones con valor añadido”**

Autores: Amanda Laca, Carolina Sáez, Benjamín Paredes y Mario Díaz.



**2015 - “Nuevos productos derivados de la yema y sus fracciones para los sectores de envasado, cosmético y alimentario”**

Autor: Mario Díaz Fernández.

**2020 – “Revalorización de la cáscara de huevo mediante su empleo como soporte en el desarrollo de catalizadores para el tratamiento de aguas residuales”.**

Autores: Paula Oulego Amanda Laca, Sonia Calvo y Mario Díaz