

La tecnología PROTON® es la tecnología más innovadora que existe en la actualidad en el campo de la congelación y su aportación se debe a la incorporación de los campos electromagnéticos en el momento de la congelación.

Son muchas los campos en donde esta innovación puede aplicarse y aportar mejoras y cambios respecto a los métodos de congelación existentes, especialmente en los sectores de la alimentación y de la medicina.

Con este fin, hemos llegado a diferentes acuerdos con **Centros Tecnológicos y Asesorías de I+D externas** para el uso de la tecnología PROTON® en diferentes modelos de Proyectos de Investigación.



PROTON EUROPE SL propone un sistema integrado de desarrollo, importación, ventas y mantenimiento de la tecnología de congelación PROTON® y de descongelación FUSION y ha incorporados para sus Clientes un servicio de asesoría especializado en aplicaciones y mejoras en la conservación de alimentos en congelado basados en nuestras innovadoras tecnologías.

Además de la realización de Proyectos para determinar el equipo óptimo PROTON® que mejor se adapta a sus necesidades a partir de un **Estudio de Capacidad PROTON®**, desarrollamos diferentes **Proyectos de I+D** donde la tecnología PROTON® y FUSION se convierten en el eje principal sobre la realización de estudios y análisis sobre:

- la inhibición del crecimiento de los agentes responsables del **deterioro** del producto,
- los cambios en las **propiedades organolépticas** originales del producto después de su congelación,
- las mejoras en la **calidad** del producto final,
- los test de caducidad o **vida útil**,
- las evaluaciones y **análisis** químicos, microbiológicos y sensoriales,
- el desarrollo de **nuevos** productos y/o presentaciones en congelado,
- los estudios sobre el **packaging** más adecuado para la conservación del producto en congelado y desarrollo de envases para congelado,
- las investigaciones sobre vías de **comercialización** y nichos de mercado de un determinado producto en congelado,
- la aplicación de nuevas **técnicas culinarias** basadas en la congelación magnética de platos cocinados con especial énfasis en aquellos envasados *sous-vide*,
- y cualquier otro tipo de mejora o innovación gracias al uso de la tecnología PROTON®.

Determinado el objetivo del Proyecto de I+D, realizamos las experimentaciones e investigaciones a escala de laboratorio y/o planta piloto presupuestadas.

A partir de los resultados obtenidos, **extrapolamos** su aplicación a líneas de proceso industriales.

Los Centros Tecnológicos y Asesorías de I+D asociadas a PROTON EUROPE SL pueden además ayudarle a realizar el **estudio preliminar** del Proyecto más adecuado a sus necesidades y colaborar en la búsqueda de **financiación** tanto para el desarrollo del Proyecto como para la compra de equipos PROTON® y FUSION incluidos en éste, gracias a la selección de las Líneas de Ayuda en I+D+I subvencionables que más se ajusten a su objetivo final.

Puede ampliar esta información solicitando una entrevista al mail proton@innovafish.com.