

Dr. Antonio José Trujillo Mesa



Título de la charla: Tecnología de homogeneización a ultra alta presión, su fundamento y aplicación como alternativa al proceso térmico de la leche y productos lácteos

Breve descripción: Catedrático en el área de Tecnología de los Alimentos en la Universidad Autónoma de Barcelona (UAB). Licenciado en Veterinaria y doctor en Veterinaria, especialidad de Ciencia de los Alimentos (UAB), es investigador del Centro de Innovación, Investigación y Transferencia en Tecnología de los alimentos (CIRTTA-UAB) y forma parte del Grupo Consolidado de Optimización y Control del Procesado de Alimentos para la Industria 4.0 (OPTIpro4.0). Experto en leche y productos lácteos (vaca, cabra y oveja), tecnologías tradicionales (tratamientos térmicos), y nuevas o emergentes tecnologías basadas en altas presiones (alta presión hidrostática y homogeneización a ultra alta presión).