

Aquest és el meu Cv

Olga Martín Belloso és doctora en Ciències Químiques i catedràtica de l'àrea de Tecnologia d'Aliments a la Universitat de Lleida. És responsable del grup de recerca Noves tecnologies per al processat d'aliments des de 1995, nucli del grup Tecnologies innovadores per a l'obtenció d'ingredients i productes alimentaris, reconegut com consolidat per la Generalitat de Catalunya des de 2009 i del qual també és responsable.

Va iniciar la seva activitat laboral a l'Associació d'Investigació d'Indústries de Conserves Vegetals (AICV-Laboratorio del Ebro), San Adrián, Navarra, el 1984, on va realitzar tasques de recerca, transferència tecnològica, assistència tècnica i control de qualitat en aquest sector. El 1992, va donar començament a la seva tasca a la Universitat de Lleida, on va decidir investigar en la recerca d'alternatives a la calor per conservar aliments, es va forjar el grup de recerca i va començar la cerca de mitjans per dur-la a terme. Per tant, des d'aquell moment, l'objectiu de la seva investigació és l'obtenció d'aliments segurs, saludables, atractius i estables, així com l'aprofitament de subproductes de la indústria de transformació de fruites i vegetals utilitzant tecnologies clàssiques i noves, soles o combinades.

La primera tecnologia desenvolupada va ser l'aplicació de polsos elèctrics com a mètode no tèrmic per conservar aliments líquids, coincidint amb la resta de grups internacionals que iniciaven els estudis i sent la primera a treballar amb aquesta tecnologia a Espanya.

Després d'ella, s'han desenvolupat altres com polsos de llum i ultrasons, així com l'aplicació de recobriments comestibles, nanoemulsions i altres sistemes nanoestructurats. Actualment, el grup de recerca és una referència mundial en processat no tèrmic d'aliments. El seu interès és el coneixement dels efectes de les tecnologies sobre microorganismes, enzims, propietats fisicoquímiques, nutricionals i sensorials dels aliments i la seva vida útil, així com la modelització dels fenòmens i el discerniment dels mecanismes que els regulen, per definir la tecnologia més adequada a cada matriu alimentària segons els requeriments dels consumidors.

Per a això, ha desenvolupat més de 30 projectes amb finançament competitiu i 18 contractes amb indústries alimentàries, sent la investigadora principal en la majoria d'ells, i dirigit gairebé 30 tesis doctorals. És autora de prop de 400 articles científics (més de 300 en revistes SCI), així com a editora de 18 llibres, 75 capítols de llibre i 4 patents, tenint un índex $h = 67$ (WoS). Pertany al comitè editorial de diverses revistes científiques d'alt impacte i és editora associada en dues d'elles. Ha impartit conferències en congressos nacionals (38) i internacionals (50). És membre del comitè executiu de reconegudes organitzacions científiques internacionals, sent presidenta de la Federació Europea de Ciència i Tecnologia d'Aliments (EFFoST) i vicepresidenta de la Societat Internacional d'Enginyeria d'Aliments (ISFE). La seva excel·lència en investigació l'ha fet mereixedora de premis com ICREA Acadèmia 2008, 2015 IFT Fellow de l'Institut de tecnòlegs d'Aliments (IFT) dels EUA, membre de l'Acadèmia Internacional de Ciència i Tecnologia d'Aliments (IAFoST) des de 2016 i medalla Narcís Monturiol de la Generalitat de Catalunya el 2018.