



Un estudi que tracta les propietats desinfectants del picant guanya un premi

► El millor treball d'investigació de Batxillerat en el camp de les ciències de la salut i de la vida ha estat elaborat per un alumne de Granollers

EFE BARCELONA

■ Un estudi sobre les propietats desinfectants del picant que conté el pebro ha guanyat el Premi del Parc d'Investigació Biomèdica de Barcelona (PRBB) al millor treball d'investigació de Batxillerat en el camp de les ciències de la salut i de la vida. Al concurs, organitzat per la Facultat de Ciències de la Salut i de la Vida de la Universitat Pompeu Fabra i pel Parc d'Investigació Biomèdica de Barcelona, es van presentar enguany un total de 257 treballs.

«El picant com a desinfectant. Elaboració d'un producte antimicrobià amb capsaicina com a principi actiu» és el títol del treball d'investigació guanyador, l'autor del qual, Ivan Molina García, alumne de l'institut Carlos Vallbona de Granollers (Vallès Oriental), va estudiar la capsaicina, que és la substància que provoca el gust picant dels pebrots. A causa de la seva capaci-

tat de protegir els pebrots de les plagues, l'alumne va plantejar el possible ús de la capsaicina com a producte antimicrobià i amb els seus experiments va concloure que aquesta substància podria ser utilitzada com a desinfectant i com a antifúngic per a plantes.

Els cinc finalistes van presentar els seus treballs davant un jurat format per tres investigadors del PRBB: Marina Marcet-Houben, del Centre de Regulació Genòmica (CRG); Carlos Ruiz, de l'Institut de Salut Global de Barcelona (ISGLOBAL), i Javier Macía del Departamento de Ciències Experimentals i de la Salut de la UPF (DCEXS).

El segon premi va recaure en una investigació sobre els desodorants feta per Cesca Marcet Claramunt, de l'institut Joan Mercader d'Igualada (Anoia) i el tercer premi, en un treball sobre els transgènics elaborat per Guillem Núñez, de l'institut La Miquela de Bescanó.

