

ISRAEL

# Ester H. Segal

## Nanotecnología

Trabaja como profesora en el Instituto de Tecnología Technion en Haifa.

En su investigación combina la ciencia de los materiales con la química y la biotecnología para dar solución a problemas en los campos de la tecnología de los alimentos y la medicina, y más concretamente ha contribuido al desarrollo de biosensores ópticos, de terapias basadas en el silicio poroso, así como de nanomateriales compuestos usados en tecnologías de envasado activo para alargar la vida de los alimentos. Este tipo de envasado se logra con la incorporación de polímeros, aceites esenciales y nanomateriales, los cuales poseen propiedades antimicrobianas que permiten que los envases conserven los alimentos durante más tiempo y a su vez que se desperdicie menos comida.

Ester es la Chief Technology Officer de la empresa BactuSense Technologies, y la coordinadora del proyecto Nanopak, financiado por la UE para el desarrollo de productos de envasado de alimentos que alarguen la vida de estos.