

Food Techtransfer

Fundación Triptolemos



Ficha nuevas tecnologías (Nº registro 15):

Nombre del grupo	Responsable/responsables
CIRTTA	MARTIN BUFFA

Líneas de investigación
Calidad e Innovación Alimentaria

Breve descripción de la tecnología/innovación desarrollada
Desarrollo y evaluación de productos de panificación y bollería

Aspectos novedosos o distintivos
Ofrecemos los conocimientos e instalaciones para desarrollar, optimizar, caracterizar y evaluar a los productos de panificación y bollería, incluidos en los productos sin gluten. Tenemos experiencia tanto en formulación como procesado, además de análisis físico-químico, microbiológico y sensorial de productos de panificación.

¿Está madura para ser utilizable?	¿Existe patente?	Grado de Protección
Sí	No	-
TRL (Sólo proyectos de 6 a 9)	TRL 9	

Ámbito de aplicación

X	1. Ingredientes, materias primas y nuevos productos
	2. Metodologías de control y sistemas de garantías de calidad y seguridad, gestión medioambiental
X	3. Ingeniería y producción: equipos, procesos y tecnología
	4. Envasado y almacenamiento: equipos y materiales
	5. Nutrición, dietética y salud, análisis sensorial
	6. Mercado, consumidor y márketing

Datos de contacto		
Nombre de la Institución	Persona de contacto	E-mail / Teléfono
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA	MARTIN BUFFA	MARTIN.BUFFA@UAB.CAT 606865265

