

Food Techtransfer

Fundación Triptolemos



Ficha nuevas tecnologías (Nº registro 29):

Nombre del grupo	Responsable/responsables
Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo	Ana María Andrés Grau (Directora)

Líneas de investigación
Industrias alimentarias sostenibles y eficientes; Nuevos alimentos, nutrición y salud; Calidad y seguridad alimentaria.

Breve descripción de la tecnología/innovación desarrollada
<p>REFORMULACIÓN DE PRODUCTOS TRADICIONALES CON INGREDIENTES MÁS SALUDABLES</p> <p>Uno de los principales problemas relacionados con la alimentación y salud es el incremento de la obesidad. Los europeos consumimos alimentos y bebidas que contienen demasiada sal, grasas saturadas y azúcares añadidos, así como demasiados productos de origen animal. Ante esta situación, diferentes estrategias a nivel europeo y nacional centran sus esfuerzos en promocionar una alimentación saludable y variada y la práctica de actividad física. Esto supone una oportunidad para la innovación en el sector agroalimentario.</p> <p>En este ámbito, los investigadores del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD) de la Universitat Politècnica de València trabajan en diferentes líneas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sustitución de azúcares por edulcorantes alternativos (ej. isomaltulosa, oligofruktosa, estevia, etc.) más saludables, no cariogénicos y con bajo índice glicémico, en diferentes matrices alimentarias.• Sustitución de proteínas y/o grasas convencionales por fuentes de proteínas alternativas (cultivos alternativos, semillas oleaginosas, pseudocereales, etc.) para el desarrollo de productos más saludables.• Empleo de harinas vegetales con elevado contenido en fibra, bajo índice glicémico y/o sin gluten para elaborar alimentos de base cereal (pasta, galletas, bollería, etc.) con beneficios para la salud y que además contribuyan a reducir el riesgo de padecer enfermedades como: el cáncer de colon, enfermedades cardiovasculares, la obesidad, la diabetes, la celiaquía o desórdenes gastrointestinales.• Incorporación de harinas pregelatinizadas no convencionales como agentes estructurantes naturales (clean label).• Reformulación de productos empleando únicamente ingredientes naturales.

Aspectos novedosos o distintivos
<p>Ventajas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mejorar el perfil nutricional de alimentos de consumo habitual utilizando materias primas de coste accesible.• Capacidad para sustituir azúcares por diferentes alternativas más saludables con alto poder edulcorante en una amplia gama de productos.• Estrategias para disminuir el contenido en grasas en productos de bollería para mejorar su perfil nutricional.• Mejora del perfil proteico de alimentos utilizando fuentes alternativas de proteínas.• Estudios para la caracterización sensorial. <p>Aplicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none">• Mejora de la calidad nutricional y funcional de pasta alimenticia, galletas, pan y otros productos de base cereal.• Reformulación de productos con alta concentración en azúcares refinados.• Sustitución de grasas, azúcares y huevo en productos de bollería.• Reformulación de platos preparados para mejorar el perfil nutricional.• Sustitución de azúcares refinados en golosinas, mermeladas, gelatinas, etc.

- Empleo de cultivos alternativos (estevia, moringa, etc.) para nuevos productos.

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

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
	3. Ingeniería y producción: equipos, procesos y tecnología
	4. Envasado y almacenamiento: equipos y materiales
X	5. Nutrición, dietética y salud, análisis sensorial
X	6. Mercado, consumidor y márketing

Datos de contacto

Nombre de la Institución	Persona de contacto	E-mail / Teléfono
Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD)	Julio Guillermo Carreras Llisterri	iiad@upv.es +34963879412



Alimentaria
FOODTECH

BARCELONA
26 - 29 SEPT, 2023
RECINTO GRAN VÍA