

Food Techtransfer

Fundación Triptolemos



Ficha nuevas tecnologías (Nº Reg: 49)

Nombre del grupo	Responsable/responsables
Valorización de pescados y salud (VAPESA)	A. Javier Borderías Juárez

Líneas de investigación
Nuevos productos proteicos

Breve descripción de la tecnología/innovación desarrollada
Elaboración de texturas mediante gelificación de proteína de legumbres con vistas a la elaboración de sucedáneos de productos pesqueros y cárnicos

Aspectos novedosos o distintivos
Fabricación de productos más sostenibles y sanos que los que actualmente se producen a partir de surimi o de emulsiones cárnicas. Productos para veganos.

¿Está madura para ser utilizable?	¿Existe patente?	Grado de Protección
Si	No	Hay publicaciones en revistas de prestigio
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
	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
Instituto de Ciencia y tecnología de Alimentos y Salud (ICTAN)	A. Javier Borderías Juárez	jborderias@ictan.csic.es 629377995

