

Food Techtransfer

Fundación Triptolemos



Ficha nuevas tecnologías (Nº registro 5):

Nombre del grupo	Responsable/responsables
Análisis sensorial, evaluación nutricional y desarrollo de nuevos alimentos	Manuel Vázquez Vázquez

Líneas de investigación
Análisis sensorial de todo tipo de alimentos • Estudios de consumidores • Valoración nutricional de alimentos • Análisis físico-químico de alimentos • Procesos de conservación y envasado de alimentos • Desarrollo de nuevos alimentos • Tratamiento de residuos de la agricultura y de la industria forestal • Obtención de aditivos alimentarios por fermentación • Producción y aplicación de transglutaminasa microbiana

Breve descripción de la tecnología/innovación desarrollada
Digitalización del análisis sensorial mediante software propio: SENSESBIT

Aspectos novedosos o distintivos
Única en el mercado

¿Está madura para ser utilizable?	¿Existe patente?	Grado de Protección
Si	No	Completa
TRL (Sólo proyectos de 6 a 9)	TRL 7	

Ámbito de aplicación	
	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
Universidad de Santiago de Compostela/TasteLab	M ^a Ángeles Romero Rodríguez/Maruxa García Quiroga	angeles.romero@usc.es / maruxaquiroga@tastelab.es 626454112

