

EQUIPO 1

Universidad

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
Departamento de Tecnología Agroalimentaria
Escuela Superior Politécnica de Orihuela
Ctra. Beniel km 3,2. ORIHUELA 03312

Contacto-Profesor: Dra Nuria Martí Bruña

Equipo Participante

Patricia Melgarejo Juan
Pablo Melgarejo Sánchez
Miguel Ángel Sánchez Martínez

Resumen del Producto innovador presentado

La concepción de este producto surge de la combinación de varios desarrollos tecnológicos innovadores; producción de zumo clarificado de granada (*Punica granatum* (L.)) de diversos cultivares, desarrollo de un zumo industrial clarificado de caqui (*Diospyros kaki*) no astringente, la utilización como acidulante de un zumo de limón (*Citrus limon* (L.) Burm.) clarificado por filtración tangencial y el empleo de vesículas frescas del mismo fruto (obtenidas por pelado enzimático) para compensar la sensación dulce, astringente y ligeramente amarga de los primeros zumos. Además se han empleado nanopartículas de Flavonoides cítricos para evitar el deterioro de la vitamina C (últimas tecnologías en experimentación para aumentar la solubilidad de los extractos vegetales). Se trata de un combinado ligeramente pasteurizado para conservar al máximo las propiedades organolépticas, nutricionales y antioxidantes. Por lo tanto se trata de un producto a conservar y distribuir refrigerado, y en el que el mantenimiento de la cadena de frío es fundamental para su estabilidad. Por esta razón el etiquetado del producto incluye una novedad; la presencia de un distintivo inteligente que cambia de color si en la distribución o conservación del producto se rompe la cadena de frío. El objetivo final del desarrollo es un producto a base de zumos 100 % con un alto valor antioxidante y nutritivo, en la línea de las bebidas funcionales.



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

EQUIPO 2

Universidad

UNIVERSIDAD DE BURGOS
Facultad de Ciencias
Área Tecnología de Alimentos
Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos
Plaza de Misael Bañuelos s/n
09001 BURGOS

Contacto- Profesor: Dr Jordi Rovira Carballido

Equipo Participante

Sara de Diego Rupérez
Erica M^a Gómez Rojo
María Teresa de Diego Rúperez

Resumen del Producto innovador presentado

SA Ω ³SAGES son salchichas de cerdo con bajo contenido en grasa y enriquecidas en ácidos grasos Omega-3 (EPA y DHA) procedentes del salmón.

Los Omega-3 han sido extraídos de subproductos del salmón (*Salmo salar*) con el objetivo de revalorizar un subproducto de la industria pesquera, mediante extracción con CO₂ supercrítico, considerada como "tecnología verde" y evitando la etapa tradicional de refinado del aceite. La posterior microencapsulación mediante "spray-drying", permite alargar la vida útil del producto y evita el desarrollo de aromas y sabores indeseable a pescado. Todo ello consiguiendo unas características organolépticas propias de un típico producto cárnico, pero con los beneficios del pescado.



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

EQUIPO 3

Universidad

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA
Departamento de Tecnología de los Alimentos Edificio 3F
Campus de Vera
Camino de la Vera s/n
46022 VALENCIA

Contacto- Profesor: Dra Purificación García Segovia

Equipo Participante

Marek Bennár
Mar Casas Moreno
Gabriel Sevilla Gómez

Resumen del Producto innovador presentado

GALLETAS CON GOJI Y CHOCOLATE

El producto presentado se ha desarrollado a partir de galletas clasificadas dentro del término "cookies con chocolate" introduciendo como elemento innovador una superfruta que posee un gran valor añadido, el goji. Este producto es muy interesante debido a que posee una gran cantidad de propiedades nutricionales y saludables. La propiedad más estudiada es su gran carácter antioxidante, protegiendo al cuerpo de un envejecimiento prematuro. La población a la que va dirigido este producto es muy diversa, ya que posee unas propiedades organolépticas que se adecuan a las preferencias más juveniles y además posee el valor añadido de las bayas de goji, con lo cual el rango de población abarcado se ampliaría a las personas de mediana y avanzada edad.



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas



EQUIPO 4

Universidad

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID
Escuela Técnica Superior de Ingenieros AGRÓNOMOS (ETSIA)
Avenida de la Complutense s/n
Ciudad Universitaria
28040 MADRID

Contacto-Profesor: Dra María Jesús Callejo González y Dr Wendu Tesfaye Yimer

Equipo Participante

Elena Alonso Arribas
Clara Romo
Ana María Bermejo

Resumen del Producto innovador presentado

Teffitos se presenta como “alimento energético para consumir entre horas”. Su carácter innovador radica en su ingrediente principal: el teff, un cereal milenario en Etiopía aunque prácticamente desconocido en España. Destacan en el grano de teff tanto sus características nutricionales como sensoriales. Respecto a las primeras, hay que destacar su ausencia de gluten, su elevado contenido en hierro, lisina e hidratos de carbono de lenta asimilación. Respecto a las propiedades sensoriales, estudios previos han puesto de manifiesto que la harina de teff posee un aroma exclusivo que recuerda a frutos secos.

La combinación de este cereal con el resto de ingredientes: leche, yogur, cacao, azúcar moreno, avellanas y ralladura de naranja, origina un producto final con unas características sensoriales únicas en aroma, flavor y textura, que lo diferencian de cualquier otro producto con características similares ofertado en el mercado. Teffitos es un producto pensado para ser consumido entre horas y en cualquier parte por su formato individual, y destinado al público general aunque es una buena alternativa para algunos nichos de consumidores en particular: celíacos, diabéticos, deportistas y personas con anemia o estreñimiento.



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

EQUIPO 5

Universidad

UNIVERSIDAD DE LÉRIDA
Departamento de Tecnología de los Alimentos
Victor Siruana, 1
25003 Lleida

Contacto-Profesor: Dra Olga Martín Belloso

Equipo Participante

Blanca Salinas Roca
Anna Espart Soriano
Ingrid Bendicho Soriano

Resumen del Producto innovador presentado

FRULÍN

La importancia por mantener hábitos alimentarios saludables despertó el interés de elaborar un postre a base de fruta. Frulín es un producto alimenticio elaborado con fresa, manzana y mango. Va dirigido a adultos que buscan consumir un dulce especial, poco copioso y elegante como acompañamiento. Además, puede ser una manera de incentivar el consumo de fruta en los niños gracias a su aspecto divertido. Frulín contiene dos partes comestibles: la fruta y el soporte elaborado con isomaltitol. La fruta se encuentra en forma gelatinizada lo que permite percibir claramente el sabor y la frescura de la fresa, la manzana y el mango. En la boca, da sensación de palatabilidad agradable, con un equilibrio perfecto entre acidez y dulzura. El producto está envasado bajo atmósfera inerte (100% N₂) y se debe mantener en refrigeración.



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

EQUIPO 6

Universidad

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE MURCIA
Departamento de Tecnología de la Alimentación y Nutrición
Campus de Los Jerónimos, s/n
30107 MURCIA

Contacto-Profesor: Dr Antonio Gabaldón Hernández

Equipo Participante

David Quintín Martínez
Ángel Pineda Martínez
Maravillas Pérez Abril

Resumen del Producto innovador presentado

Nuestra aportación se centra en el desarrollo de una línea de VI gama compuesta por tomate untable y caviar de tomate -productos reestructurados o texturizados, listos para consumir-, utilizando como materia prima tomate y aceite de oliva, con el fin de paliar, al menos en parte, los desequilibrios en la dieta de algunos consumidores.

El carácter innovador del producto radica en la forma de presentación, idónea para el estilo de vida actual (abrir y consumir) y los requerimientos de ingesta recomendada ya que se trata de productos naturales (aceite y tomate) sometidos a un tratamiento suave, garantizando la conservación de sus propiedades saludables. Se presentarán en envases plásticos de 25 y/o 50 mL a un precio asequible e irá destinado a consumidores de ambos sexos de cualquier edad (mayores de 4 años).



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas



EQUIPO 7

Universidad

UNIVERSIDAD PABLO OLAVIDE
Facultad de Ciencias Experimentales
Ctra. de Utrera, km. 1
41013 SEVILLA

GRUPO HESPÉRIDES BIOTECH, S.L.

Contacto-Profesor: D Javier García Pereda

Equipo Participante

Juan Diego Córdón
Alberto Barrera García
Antonio Jesús Coronel Domínguez

Resumen del Producto innovador presentado

Trophelia 2010 Proyecto BEFENA
¡La bebida del siglo XXI!

Grupo Hespérides Biotech ha elaborado, en colaboración con la Escuela Superior de Hostelería y la Universidad Pablo de Olavide, una nueva bebida de baja graduación alcohólica a partir de la fermentación natural y controlada de zumo de naranja. Este producto es una bebida totalmente innovadora, sin precedentes en el mercado: ¡LA BEBIDA DEL SIGLO XXI ES... ..DE NARANJA!!

Se trata de un producto obtenido a partir de la fermentación del zumo de naranja. De la misma forma que el vino se obtiene de la fermentación de la uva, la sidra de la manzana o la cerveza de la cebada.

¡LA BEBIDA DEL SIGLO XXI TIENE ENTRE 2 Y 3º DE ALCOHOL!!

Menos que una cerveza normal, más que una cerveza light o que una shandy.

¡LA BEBIDA DEL SIGLO XXI APENAS TIENE GAS!!

Contiene menos cantidad de gas que un refresco gasificado o una cerveza, pero el suficiente para que haga una atractiva espuma!!

¡LA BEBIDA DEL SIGLO XXI TIENE MENOS CALORÍAS QUE LA CERVEZA TRADICIONAL!!

Al provenir de zumo de naranja al 100% y contener menos alcohol.

¡LA BEBIDA DEL SIGLO XXI TIENE UN SABOR... ..DIFERENTE, ESPECIAL...!!

Para conocerlo tendrás que probarlo...



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

EQUIPO 8

Universidad

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA
Departamento de Química Analítica
Centro Politécnico Superior
Edificio Torres Quevedo
C/ María de Luna, 3
50018 Zaragoza

Contacto-Profesor: Dra Cristina Nerín de la Puerta

Equipo Participante

Modesto Bielsa Campo
Sofía Mansa Nerín
Paula Vera Estacho

Resumen del Producto innovador presentado

“Chiretas” en envase activo

Resumen

El producto que se presenta se denomina CHIRETA. Se trata de un producto tradicional, artesano, típico de algunos valles del Pirineo Aragonés, poco conocido fuera del ámbito local debido fundamentalmente a la corta vida que tiene como producto fresco. Es un producto de alto valor nutritivo, a base de arroz y vísceras de cordero, algo especiado, que se prepara envuelto en tripa de cordero, en forma de embutido, se cuece y luego, cortado a rodajas, se consume directamente o rebozado y frito. Puede servir como una deliciosa “tapa” o bien como plato fuerte. Este producto tradicional se presenta en esta ocasión por primera vez envasado con un envase activo, con propiedades antioxidantes y antimicrobianas, y a vacío, que permite su conservación en perfectas condiciones al menos durante un mes en nevera convencional. En consecuencia, este tipo de envase permitirá la comercialización a amplios mercados. Por tanto, la principal novedad del producto que se presenta es precisamente el envase activo.



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas