

EQUIPO 1

Título

GINKO, UNA NUEVA FORMA DE ALIMENTAR TU MENTE

Universidad

Universitat Politècnica de València

Equipo Participante

Nuria Balaguer Cuenca
Sara González Bodi
Patricia López Linares
Isabel Morillas Hellín

Resumen del Producto innovador presentado

Ginko® es un nuevo producto elaborado totalmente a partir de ingredientes procedentes de la agricultura ecológica que reinventará la idea de snack tradicional. Se trata de sabrosas galletas de pasas y nueces enriquecidas con antioxidantes procedentes del extracto del Ginkgo Biloba. Como acompañamiento, se ha incorporado un yogur pasteurizado de chocolate, elaborado a partir de bebida de soja para dippear. Debido a las características funcionales del Ginkgo Biloba y de la soja, está destinado a mejorar las capacidades cognitivas y prevenir el desarrollo de enfermedades neurodegenerativas. Una nueva forma de alimentar la mente que no dejará indiferente a nadie..

EQUIPO 2

Título

TABLETA DE CHOCOLATE CON LECHE DE SOJA SIN AZÚCAR

Universidad

Universitat Politècnica de València

Equipo Participante

Lois Fraiz Ares

Ana María Herrador Fuertes

Resumen del Producto innovador presentado

Nuestro producto es una tableta de chocolate con leche de soja sin azúcar, destinada principalmente a diabéticos e intolerantes a la lactosa, pudiendo ser incluso un producto destinado a dietas bajas en calorías al ser bastante menos calórico que los productos típicos del mercado de chocolate con leche. El sabor a pesar de no llevar azúcar seguirá resultando agradable, al utilizar maltitol como sustituto de este.

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

EQUIPO 4

Título

**SNAILIES: TUS SNACKS ENERGÉTICOS APTOS PARA CELÍACOS.
"NUNCA ANTES LO HABRÍAS IMAGINADO"**

Universidad

Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos Universidad Politécnica de Madrid

Equipo Participante

Arantxa del Olmo Álvarez
Antonio Sánchez Barrera

Resumen del Producto innovador presentado

Snailies es un snack energético, nutritivo, saludable e idóneo complemento de la dieta, debido a la formulación de sus ingredientes. Gracias a su sistema de envasado y a su presentación en forma de pequeñas esferas rellenas, se convierte en un alimento ideal para ser consumido entre horas y en momentos de intensa actividad física.

Snailies se posiciona en el mercado como un producto innovador destinado a toda la población, incluyendo a los celíacos, ampliándoles su reducido abanico de productos energéticos.

Presenta dos versiones (Snailiescrunch y Snailiesboom) en las que se fusionan sabores y texturas nunca antes desarrolladas a nivel industrial en la gama de productos destinados al consumo entre horas.

EQUIPO 5

Título

ROSQUINOA: ROSQUILLETAS DE QUINOA Y LEGUMBRES COMO APERITIVO HORNEADO FUNCIONAL

Universidad

Universitat de València

Equipo Participante

Marina García Olivares
Benjamín Gil Delegido
Ana Soler Alonso-Genis

Resumen del Producto innovador presentado

Evaluando la situación actual tanto del mercado como de la innovación mediante un equipo multidisciplinar, se ha decidido crear un alimento nuevo, con el mismo procesado que las rosquilletas, aperitivo horneado típico valenciano. Éste es un producto reformulado y saludable, cuyas características son: el aumento de consumo de legumbres; aumento del consumo de fibra, vitaminas y minerales; reducción de la sal, grasa saturada y trans; bajo índice glucémico; proteínas de alto valor biológico; y no contiene gluten, por lo que es apto para toda la población. Además el envase equivale a una ración, es reutilizable y biodegradable.

EQUIPO 6

Título

KIFF: UN BESO DE KÉFIR (LECHE FERMENTADA A BASE DE KÉFIR ACOMPAÑADO DE MIEL Y SEMILLAS GARRAPIÑADAS)

Universidad

Universidad de Lleida (UdL)
Universitat Oberta de Catalunya (UOC)

Equipo Participante

Alba Barbero Moreno
Laura Rubió Piqué
Xavier Gallart Palau
Aida Serra Maqueda

Resumen del Producto innovador presentado

Kiff es un producto lácteo a base de kéfir acompañado con miel y semillas garrapiñadas, concretamente de lino, sésamo, calabaza y girasol. Es un producto armónico y agradable al consumo, por su variedad de texturas, sabores y aromas. Además aporta notables beneficios para el organismo, por sus propiedades probióticas y prebióticas, entre otras. Esta combinación permite recuperar e incorporar al mercado alimentos y técnicas tradicionales, como son el kéfir, la miel y la técnica del "garrapiñado".

EQUIPO 7

Título **HELADO DE KÉFIR CON MIEL**

Universidad

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y Medio Natural
Universidad Politécnica de Valencia

Equipo Participante

David Olucha Moreno
Laura Torres Villanueva
Teresa de Jesús Félez Alquézar

Resumen del Producto innovador presentado

El objetivo es elaborar un helado a base de ingredientes ecológicos y aptos para todo el público. Se trata de un producto digestivo gracias a las propiedades del kéfir, empleándose de cabra por su mayor gusto, evitando que la nata enmascare su sabor. En su elaboración se añade leche para conseguir disminuir el contenido en grasa y así disminuir la cantidad grasa. En consecuencia se añadió un estabilizante en poca cantidad para evitar la separación de fases. Para edulcorar, se empleó azúcar, fructosa, y miel por la superficie, que además le otorga un color anaranjado más llamativo.

EQUIPO 8

Título

EMBUTIDO DE TRUCHA, EXQUISITEZ DE AGUA DULCE

Universidad

Universitat Politècnica de València

Equipo Participante

Carlos Jadám Piedra
Felipe Jadám Piedra

Resumen del Producto innovador presentado

El presente trabajo tiene el objetivo de diseñar un embutido a base de trucha arcoíris, acorde con las exigencias sanitarias y de características organolépticas aceptadas, para cubrir un segmento de mercado hasta ahora desatendido, lo que proporcionará un beneficio para los productores al aumentar su producción, consumidores mediante el aumento de consumo de proteínas y grasa de calidad, junto con la sociedad en general al crear nuevas industrias que generarán nuevas fuentes de empleo.

EQUIPO 9

Título **CREMA DE REQUESÓN AL AÇAÍ**

Universidad

Universitat Politècnica de València
Camino de Vera, s/n
46022 Valencia

Equipo Participante

Miguel Clari Marcha
Inmaculada Vila Mompó

Resumen del Producto innovador presentado

En la presente idea se pretende obtener a partir de leche de cabra ecológica un producto sostenible y saludable que se caracteriza por contener un gran aporte de vitaminas, proteínas de alto valor nutritivo, bajo contenido en grasa y elevado poder antioxidante debido al açai.

Se ha estudiado desde el modo de obtención a pequeña escala teniendo en cuenta todas las condiciones de elaboración, envasado y etiquetado hasta el diseño y producción a nivel industrial, ofreciendo además diferentes alternativas al producto.

EQUIPO 10

Título

TRISANA, UN NUEVO CONCEPTO DE SALSAS

Universidad

Universitat Politècnica de València

Equipo Participante

Paula Costa Ballester
Elena Sebastián Rebollar
Ana M^a Simó Serrano

Resumen del Producto innovador presentado

TRISANA es un nuevo concepto en salsas ¿Por qué? “Tres salsas, tres veces sanas”

Salsas de yogur y vegetales elaboradas a partir de productos ecológicos. Cada TRISANA aporta las cualidades de su ingrediente vegetal mayoritario: remolacha, zanahoria y guisantes dando lugar a una coloración 100% natural.

El objetivo es adaptarse al mercado pero sin descuidar la salud. Porque cuidarse no tiene que ser un lastre, el seguimiento de una dieta no tiene que ser una pesadez y salsa no tiene que equivaler a exceso de calorías... ¡TRISANA!

¡Dale un toque de color a tus platos!



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

EQUIPO 11

Título QUÉ'S-CAFÉ

Universidad

Universitat Politècnica de València

Equipo Participante

Vivian Janeth Barreto-Palacios
María del Mar Casas Moreno
Gabriel Sevilla Gómez

Resumen del Producto innovador presentado

Se ideó la fusión de leche y café con un posterior proceso de coagulación, para elaborar una gama de productos queseros ecológicos y de comercio justo que sorprendan tanto a los consumidores de café como de queso fresco. Los productos se caracterizan por poseer la textura del queso mezclado con los aromas y sabores aportados por cada grano de café. Son productos gourmet que van dirigidos a una población adulto-joven con un poder adquisitivo alto, para ello que se creó la marca comercial Qué's-Café y su slogan: Qué es? Es queso? Es café? No, es Qué's-Café.



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

EQUIPO 12

Título

MOUSSE DE ALOE LIMÓN

Universidad

Universidad Miguel Hernández de Elche

Equipo Participante

Henoc Pérez Aguilar

Resumen del Producto innovador presentado

El aloemousse es un alimento altamente nutritivo y funcional ya que está compuesto por un 20% de gel de aloe vera (el aloe vera posee elevados componentes de poder añadido con actividad antioxidante). El aloemousse puede ser consumido a cualquier hora del día por sus dos modalidades monodosis (125 ml) o multidosis (20 ml) pudiéndose comercializar en máquinas expendedoras refrigeradas como snack. Se puede congelar y consumir como helado sin perder sus propiedades organolépticas. El aloemousse posee una textura muy esponjosa que no se pierde con el paso del tiempo. Se puede escalar de forma rápida y sencilla. El estudio de vida útil es de 20 días.

EQUIPO 13

Título

POSTRE LÁCTEO DE COAGULACIÓN INSTANTÁNEA MEDIANTE MICROONDAS

Universidad

I'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona
Universitat Autònoma de Barcelona

Equipo Participante

Guillem Martínez Mora
Laura Jarque Jover
Joana Ralfas i Simón

Resumen del Producto innovador presentado

Se propone elaborar un postre lácteo líquido que se pueda personalizar mediante la adición de ingredientes a gusto del consumidor y que se gelifique mediante el calentamiento en microondas.

El producto se dispensaría en forma líquida, refrigerado y envasado, en porciones individuales, en envases aptos para calentamiento en microondas. El "packaging" sería similar al de los yogures y postres lácteos (dos-cuatro unidades).

El consumidor, tras abrir el envase, puede añadir los ingredientes deseados (fruta, cacao, café, miel, cereales, etc.), personalizando el producto. El postre, una vez preparado, se calentara en su propio envase obteniéndose una "cuajada" a gusto del consumidor en segundos.