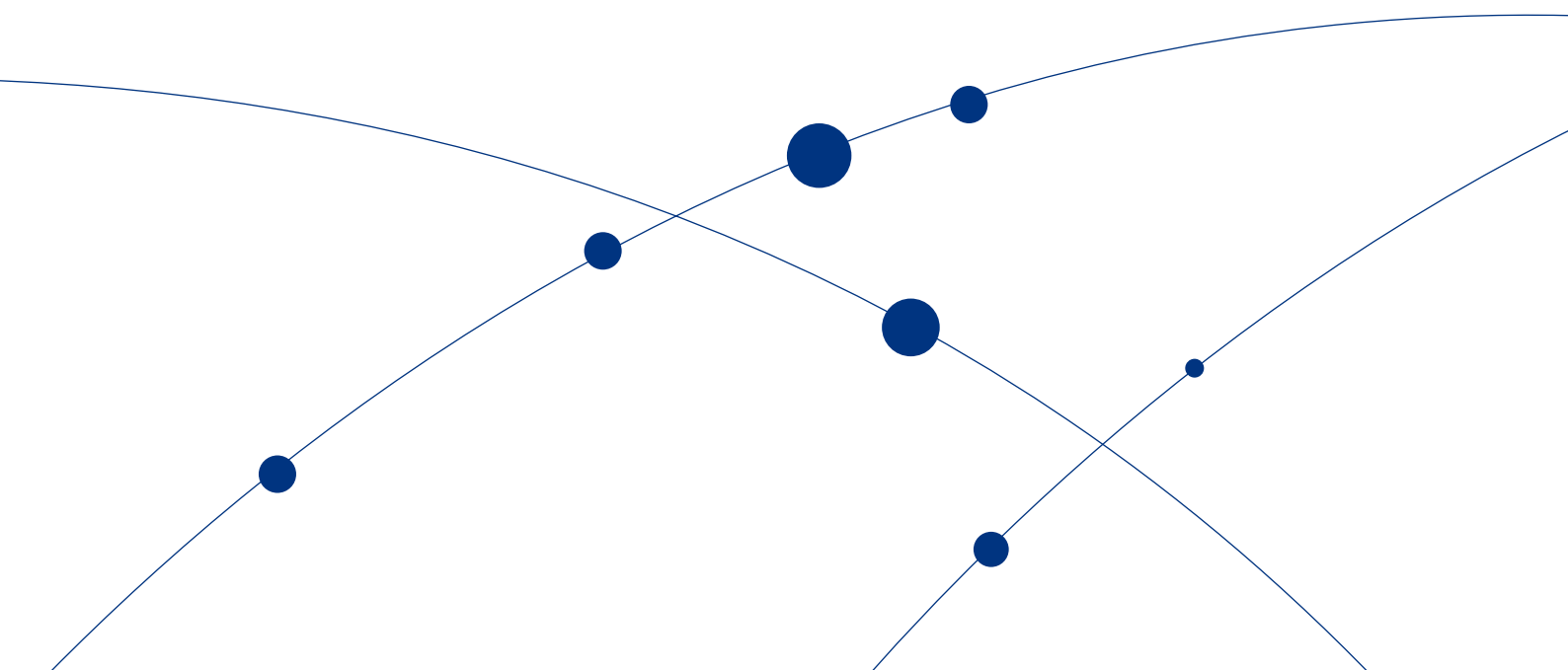




ÉCOTROPHÉLIA
E S P A Ñ A

Edición 2013





PRODUCTOS EN COMPETICIÓN

CARROT CHIPS® - Universidad de Burgos

CRUMB COOKIES - Universidad de Barcelona

FLOR DE GARUM - Universidad de Cádiz

frutiPOP - Universidad de Barcelona

GAMAVI - Universidad Politécnica de Valencia

KEBAB MEDITERRÁNEO - Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica (CESIF) - Madrid

LISTOMATE - Universidad de Barcelona

MERMELADA DE HUACATAY Y MANZANA - Universidad Politécnica de Valencia

NutriC - Universidad Politécnica de Valencia

PATÉ WALNUT, Fuente de ácidos grasos Omega-3 - Universidad de Burgos

PEELCUITS - Universidad de Barcelona

PRO START - Universidad Politécnica de Valencia

SNACK-CHEESE - Universidad Miguel Hernández de Elche, Universidad de Alicante

TUNAFFINS - Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias (ETSIIAA) - Universidad de Valladolid

VEGACRACK - Universidad de Barcelona

CARROT CHIPS®

Universidad

Universidad de Burgos

Equipo Participante

Irene Albertos Muñoz

Natalia Rodríguez Casado

Resumen del Producto Innovador

"CARROT CHIPS® es un aperitivo elaborado a partir de zanahorias ecológicas y aceite de girasol alto oleico, sin sal añadida, ni conservantes. Se utiliza la innovadora técnica de fritura a vacío que permite preservar el color sin tostarse y mantener su contenido en carotenos y que presenta otras ventajas frente a la fritura convencional como la menor formación de compuestos negativos para la salud y menor contenido en grasa del producto final. El proceso de diseño y desarrollo está cuidadosamente pensado para reducir al mínimo el impacto ambiental a lo largo de todo su ciclo de vida. Se minimiza el consumo de aceite, el uso de temperaturas más bajas de fritura permite que el aceite se degrade menos."



FIAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

CRUMB COOKIES

Universidad

Universidad de Barcelona

Equipo Participante

Emma Esplugas Sole

Lluís Colàs Prunera

Raquel Martínez Asensio

Resumen del Producto Innovador

"Las Crumb Cookies son unas deliciosas y sorprendentes galletas de mantequilla elaboradas de forma artesanal con ingredientes naturales y de proximidad. Concebidas para aprovechar el excedente de pan de la industria panadera que conserva su aptitud para el consumo, nuestras galletas se diferencian del resto por su formulación: sustitución de la mayor parte de la harina por pan molido de distinta granulometría, que confiere a las galletas una textura extra crujiente, y por su envase: un atractivo tarro hermético de vidrio que deja ver las veinte galletas de su interior, sirviendo así de reclamo al consumidor."



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

FLOR DE GARUM

Universidad

Universidad de Cádiz

Equipo Participante

Josefina Sánchez García

Álvaro Rodríguez Alcántara

Javier Romero Paniagua

Resumen del Producto Innovador

“Flor de Garum es el resultado de un proyecto de recuperación de la salsa conocida como Garum de gran valor económico, cultural e histórico en época del Imperio Romano. Es una salsa con base de pescado, especias y sal, ideal para acompañar multitud de alimentos, guisos de pescado o de carne, pescados y mariscos a la plancha o crudos, aderezar arroces y caldos, especialmente los elaborados con productos del mar. Constituye la mejor reconstrucción lograda hasta ahora del aderezo preferido por los emperadores romanos y es clave para el aprovechamiento de recursos marinos sin explotar y subproductos de pesquerías”



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

frutiPOP

Universidad

Universidad de Barcelona

Equipo Participante

Blanca Rodríguez Perpiñán

Gemma Sasot Flix

Resumen del Producto Innovador

"frutiPOP es un snack sano y divertido a base de fruta 100% natural. Hecho a partir de una mezcla de puré de fresas y manzanas, que posteriormente se va a deshidratar y al que finalmente, se le añade una pequeña cantidad de caramelo carbonatado "Peta Zeta". Está elaborado con materias primas que no tienen lugar en el mercado fresco por pertenecer a 3ª categoría. Pretende satisfacer la tentación de los consumidores más pequeños aunque también complacer a jóvenes y adultos, aportando vitaminas, minerales y fibras y pudiéndose consumir en y entre comidas regulares. Su presentación es en formato enrollado pensando en la comodidad de ser transportado y guardado ("fruta para llevar") y la facilidad para comerlo ("ready to eat")."



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas



GAMAVI

Universidad

Universidad Politécnica de Valencia

Equipo Participante

Cristina Galindo Alcay

Cuauhtemoc Marín Martínez

Nuria Vieco Saiz

Silvia Dalila Villa Maraver

Resumen del Producto Innovador

GAMAVI es un sustituto proteico de alimentos de origen animal. La base del producto es de origen vegetal, principalmente soja y una microalga. De esta forma obtenemos un alimento ecológico y respetuoso con el medio ambiente, ya que se evita la sobreexplotación del mar y de los recursos ganaderos.

GAMAVI va dirigido a cualquier persona, incluidos ovolactovegetarianos y celíacos. Deliciosos nuggets en forma de atractivas gotas precocinadas, a las que solo habría que dar un último toque de fritura para disfrutar de este producto delicioso y de alta palatabilidad.

KEBAB MEDITERRÁNEO

Universidad

Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica (CESIF) - Madrid

Equipo Participante

Elena Jiménez Bariñaga

Carmen Pilar Fernández Herreros

Elisabeth Muñoz Becerra

Rosa María Remón Yagüe

Resumen del Producto Innovador

"Kebab Mediterráneo está elaborado a base de atún, pan durum, hortalizas ecológicas y salsas monodosis a elegir por el consumidor, convirtiéndolo así en un plato sano, cómodo y fácil de elaborar. Es un plato tradicional adaptado a las necesidades de vida actuales en Occidente.

Para su fabricación se han utilizado partes con menor valor económico del despiece del atún, que se han marinado y esterilizado. Su envase individual en formato pouch favorece la conservación de su aroma, además solo es necesario calentar el interior del contenido del envase 1 minuto al microondas.

El conjunto de ingredientes están envasados en una cómoda bandeja de PP sellada, separados en diferentes cubículos, con atmósfera modificada, permitiendo al consumidor la compra y almacenamiento en el frigorífico durante días en condiciones de frescura óptimas."



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

LISTOMATE

Universidad

Universidad de Barcelona

Equipo Participante

Sara Algaba Ligeró

Arantxa Conte Osorio

Laia Pérez Berruezo

Resumen del Producto Innovador

"Untar el pan con tomate es una tradición catalana que está cada vez más presente en el resto de España y que podría seguir potenciándose en otros países dentro del concepto gastronómico del "Spanish breakfast". LISTOMATE es un untable elaborado con tomate ecológico ideal para preparar bocadillos y tostadas saludables. Su practicidad, derivada de su textura tipo gel, y su sabor auténtico, conseguido gracias a un tratamiento con altas presiones, lo diferencian en el mercado. Se presenta en tarrinas elaboradas con material 100% reciclable."



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

MERMELADA DE HUACATAY Y MANZANA

Universidad

Universidad Politécnica de Valencia

Equipo Participante

Paloma Quintanilla

Carmen María Ríos

Rosa Gómez

Florina Balea

Simona Chis

Resumen del Producto Innovador

"Mermelada elaborada con manzana y complementada con el huacatay, una hierba autóctona de Perú que hemos conseguido cultivar en Valencia. El huacatay proporciona aroma y sabor diferente, exótico y atractivo para los sentidos. Tanto el huacatay como la manzana brindan propiedades digestivas que permiten que pueda ser consumida por todo tipo de público. La Mermelada de Huacatay es perfecta para desayunos, almuerzos o meriendas (típico uso de una mermelada habitual) como también en cocina de autor, o en preparación de catering."

NutriC

Universidad

Universidad Politécnica de Valencia

Equipo Participante

Elena Mesa Risquez

Zaida Natalia Uribe Wandurraga

Carmen Muresan

Resumen del Producto Innovador

“nutriC es una bebida refrescante a base de garbanzo y zumo de naranja extraído de naranjas de la Comunidad Valenciana, ambos cultivados de forma ecológica. Edulcorado de forma totalmente natural mediante Estevia (*Steviarebaudiana*) un edulcorante en auge por su alto poder endulzante pero a la vez poco calórico. Es un zumo novedoso que combina los efectos beneficiosos de las legumbres con las vitaminas de la fruta para hacerlas más atractivas a los niños. nutriC es un zumo de gran valor nutricional, sabor natural, origen vegetal, y fácil de transportar y consumir gracias a su presentación comercial en botellas PET ”



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

PEELCUITS

Universidad

Universidad de Barcelona

Equipo Participante

Sandra Fernández García

Gabriel Pérez Sanz

Resumen del Producto Innovador

Los Peelcuits son un aperitivo horneado cuyo ingrediente principal son pieles de tomates ecológicos. Estas pieles representan el 74% del peso del producto, que se completa con copos de patata, aceite de girasol, sal, orégano y albahaca.

La idea surge de buscar un modo de revalorizar un residuo generado por las industrias procesadoras de tomate que, aparte de un problema medioambiental, supone un gasto económico de gestión para las mismas. Por esta razón, hemos creado este delicioso aperitivo, apto para todo tipo de consumidores, incluidos los veganos y personas con intolerancias y/o alergias alimentarias.

Es un producto sostenible y con una reducida huella de carbono dado que la fábrica está proyectada en Badajoz, donde se agrupan la mayoría de las industrias que generan este residuo. También es beneficioso para la salud debido a que es rico en licopeno y fibra, bajo en calorías, grasas y sal, y a que no contiene aditivos.



FIAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

PRO START

Universidad

Universidad Politécnica de Valencia

Equipo Participante

Alina Tampau

Carolina Moretó Damiá

Cristina Burca

María Gutiérrez Lucas

Resumen del Producto Innovador

Pro Start es una bebida funcional novedosa adaptada al estilo de vida dinámico de deportistas, estudiantes y/o trabajadores. Esta leche fermentada, rica en macronutrientes y vitaminas, incorpora cafeína de liberación lenta y harina de algarroba, buena fuente de fibra, minerales y azúcares naturales que le proporciona a Pro Start el llamado sabor a "chocolate mediterráneo". Es un estimulante "desayuno líquido" que incorpora materias primas de cultivo orgánico y propone una opción saludable para el consumidor pro-activo de hoy en día.



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

SNACK-CHEESE

Universidad

Universidad Miguel Hernández de Elche

Universidad de Alicante

Centro de Estudios Ciudad de la Luz (Universidad Miguel Hernández)

Equipo Participante

Daniel Vicente

Ramón Quiles

Beatriz Barragán

Irene Martínez

Resumen del Producto Innovador

“Snack – Cheese es un queso de cabra elaborado de manera artesanal condimentado con mermelada de granada, dátil y tomate, produciendo un sabor dulce que combina perfectamente con el sabor salado y suave del queso. La leche de cabra favorece la utilización digestiva y metabólica de minerales como hierro, calcio, fósforo y magnesio. La mermelada de granada ofrece una cualidad interesante al snack, ya que tiene una capacidad antioxidante muy beneficiosa para el consumidor.

Se trata de un aperitivo saludable y que proporciona energía fácil de asimilar.

Es el snack de bolsillo perfecto para comerlo en el parque, en el colegio, en la oficina o donde se quiera, ya que es el aperitivo ideal para llevarlo siempre encima y aporta energía suficiente como para soportar nuestro ritmo de vida diario.”



FIAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

TUNAFFINS

Universidad

Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias (ETSIAA) - Universidad de Valladolid

Equipo Participante

Beatriz Barcenilla Gago

Miguel Ángel San Miguel Feroso

Resumen del Producto Innovador

“Tunaffins” son una gama de mini-magdalenas saladas que cubren todas las necesidades básicas de la dieta mediterránea elaboradas con subproductos de industrias Castellano-Leonesas (cárnicas, lácteas, queseras, conserveras, etc.) o productos de origen biológico. Totalmente innovador con una gran variedad de sabores, entre los cuales destacan el de atún con tomate, el de espinacas a los cuatro quesos o el de jamón ibérico. Producto de calidad, sabroso y saludable, debido tanto al origen de sus materias primas como a las propiedades funcionales que aportan sus ingredientes. Se presentan en formato de 6 unidades, siendo el aperitivo ideal, un entrante adecuado para cualquier tipo de evento, o incluso una cena ligera. “Tunaffins” ¡Tu aperitivo más salado!



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas



Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

Velázquez, 64 - 3º
28001 Madrid
T 91 411 7211 F 91 411 7344
fiab@fiab.es

www.fiab.es

Síguenos en...



<http://blog.fiab.es>

