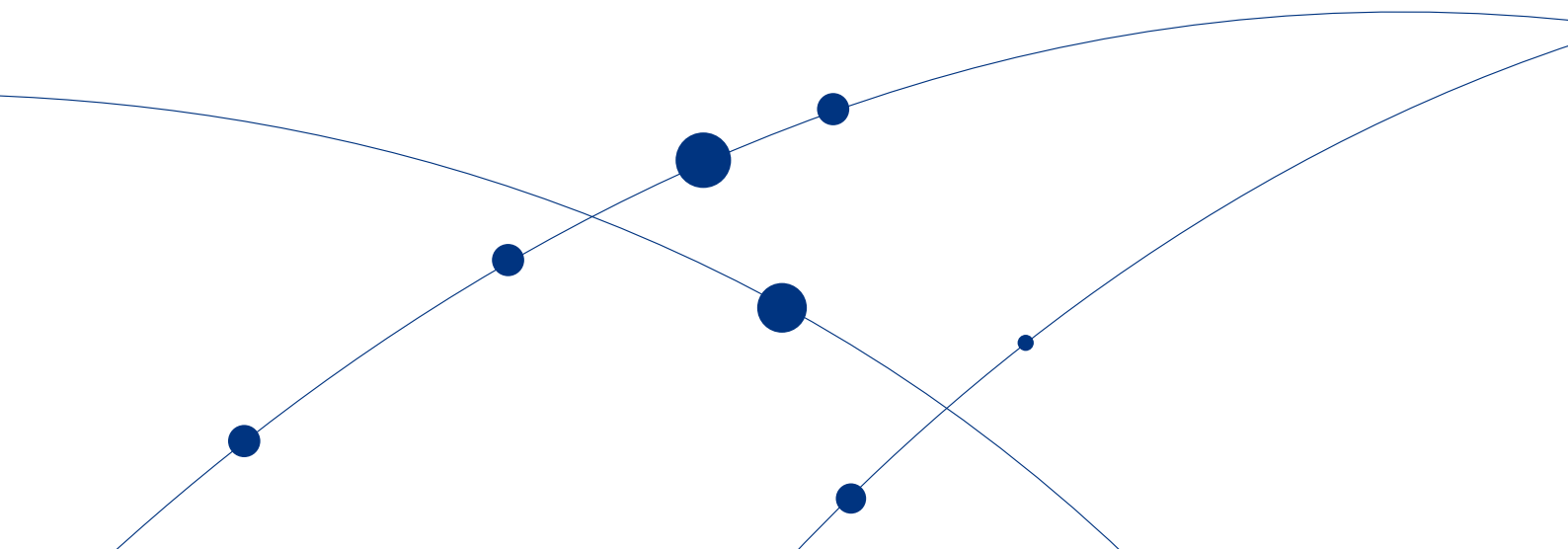




ÉCOTROPHÉLIA
ESPAÑA

Edición 2014





PREMIOS ECOTROPHELIA 2014

El 28 de marzo 2014 se celebra en la Fundació Alicia, el concurso Ecotrophelia España, una competición a nivel nacional y europeo de estudiantes universitarios que busca potenciar la creación de nuevos productos alimenticios ecoinnovadores premiando la innovación en cualquier fase del producto en la que prima el carácter medioambiental.

Innovación **Alimentación** **Universidad**

PRODUCTOS EN COMPETICIÓN

AROCOL - Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica - CESIF Madrid

CALDIUM - Universidad Autónoma de Barcelona

CAROTINOS - Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias - Universidad de Valladolid

CHEESE CHERRY - Universidad Autónoma de Barcelona

EKOTENO - Universidad Politécnica de Valencia

HOMEVAC - Facultad de Ciencias Gastronómicas y Culinarias de la Universidad de Mondragón

INFUSTICK - Universidad de Granada

1-2-3 LASAÑA - Universidad de Valladolid

PRECHOPS - Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica - CESIF Madrid

YUC-AT - Universidad de Burgos

CALDIUM

Universidad

Universidad Autónoma de Barcelona

Equipo Participante

Alexandre Domingo Ferreres

Júlia Gómez Nadal

Aina Medina Dols

Carolina Ripollés Àvila

Tutores

Buenaventura Guamis – Catedrático Tecnología de Alimentos

Mercè Barceló – Profesor Asociado

Resumen producto innovador

Caldium es una sopa de caldo de pollo gelificada que incorpora la ración de pasta pre-gelatinizada. Este producto se encuentra en forma gel a temperatura ambiente y al momento de consumirse se introduce al microondas a máxima potencia unos 3,5 minutos, de modo que el gel pasa a estado líquido y se produce la total hidratación de la pasta, obteniendo una sopa líquida lista para el consumo.

La pasta pre-cocida junto con la gelificación del caldo es el punto clave del producto, ya que permite evitar la sobre hidratación de la pasta, entregando así un producto al consumidor muy parecido al que obtendría en la cocina de su casa.

Caldium está formulada con productos de proximidad, km 0, y se presenta en un envase de 500ml totalmente reciclable de modo que se considera un producto sostenible y respetuoso con el medio ambiente.



CAROTINOS

Universidad

Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias – Universidad de Valladolid

Equipo participante

Rocío de la Fuente Castromonte
Ana Moraleja de la Iglesia
Jaime Rodríguez Blanco

Tutor

Manuel Gómez Pallarés - Catedrático Área Tecnología de Alimentos

Resumen producto innovador

Los Carotinos son rebanadas de bizcocho elaborado de forma tradicional, a base de harina de avena y con la incorporación de zanahoria y bagazo de malta. El bizcocho es un producto consumido frecuentemente en el desayuno o en el almuerzo, y es por ello que se ha querido aportar a éstos una serie de beneficios nutricionales como los que aportan los ingredientes nombrados anteriormente, siendo además el bagazo de malta un subproducto obtenido de la industria cervecera, y pudiendo también aprovechar de la industria de la zanahoria, aquellas que por no cumplir los requisitos de forma para su venta, se desechen. La presentación comercial sería en bolsas de 10 unidades, cada unidad (forma ovalada, de 60.5 g aprox., 7 cm de longitud, 5 cm de altura y 2 cm de grosor) envuelta individualmente con material reciclable.”

Cheese Cherry

Universidad

Universidad Autónoma de Barcelona

Equipo participante

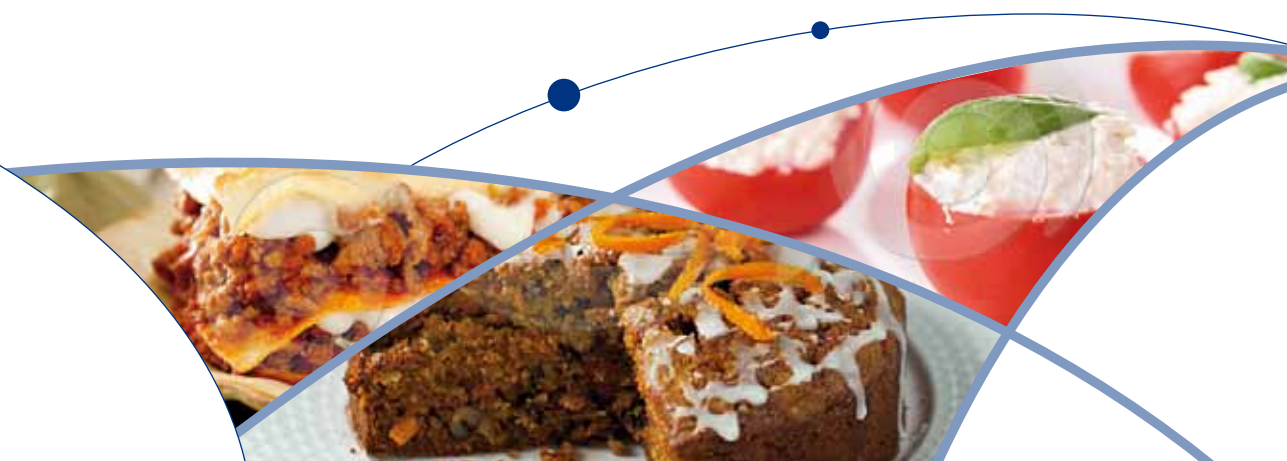
Elisabet Miró Fuertes
Celia Rallo Badet
Elena Ramón Lebrecht
Javier Rodríguez Boixaderas
Meritxell Vives Rosàs

Tutor

Buenaventura Guamis – Catedrático Tecnología de Alimentos
Mercè Barceló – Profesor Asociado

Resumen producto innovador

Cheese cherry es otro punto de vista del canapé. Un alimento que destaca por su contraste de sabores dulces y salados con un queso de sabor suave y agradable al paladar. Un nuevo producto más cómodo y que no requiera preparación previa. Con este producto queremos romper con el concepto de canapé clásico.



ekoteno

Universidad

Universidad Politécnica de Valencia

Equipo Participante

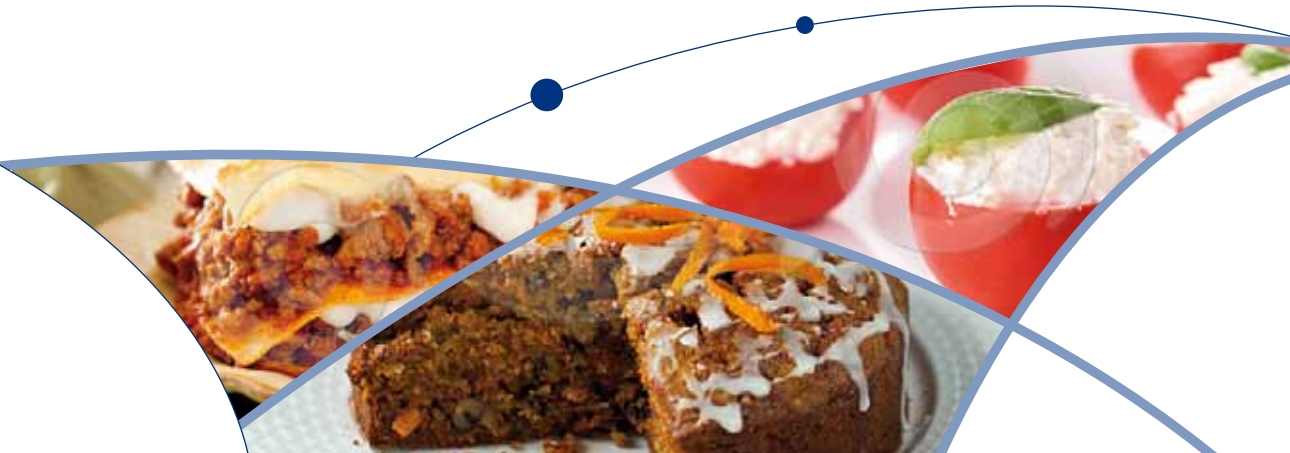
Irene Blasco Carrasco

Tutor

M^a Dolores Raigón Jiménez – Catedrática de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola

Resumen producto innovador

“¿Cansado de poner siempre el mismo color a su plato? Al igual que no todos los tomates son rojos, el nuevo producto alimentario gourmet ekoteno es un ketchup ecológico elaborado con variedades locales de tomate de diferentes colores característicos: verde (Perla Limón), amarillo (Rey Amarillo), amarronado/morado (Mini Negro) y anaranjado (Sangre de Toro). Elaborado mediante prácticas autorizadas en agricultura ecológica, sobre todo en cuanto a la procedencia de las materias primas, se trata de un producto respetuoso con el medio ambiente y la biodiversidad, compuesto por variedades tradicionales de tomate andaluz, vinagre, azúcar, fécula de maíz y sal. Disponible en único formato de 200 ml a un precio de 3,5€ con el que podrá dar un toque de distinción y calidad a su mesa.”



HOMEVAC

Universidad

Facultad de Ciencias Gastronómicas y Culinarias de la Universidad de Mondragón

Equipo participante

Pablo García Javier Rivero
Manuel Román Luis Isac

Tutores

Iñaki Alava – Investigador Senior Basque Culinary Center
Miguel Ángel López – Profesor Investigador Basque Culinary Center

Resumen del producto innovador

¿Quieres beneficiarte de lo último en comida rápida, nutritiva y respetuosa con el medio? Tu producto es “HomeVac”! Todos los beneficios de la cocina al vacío en tu propio hogar y listo para comer en tan sólo 1 minuto.

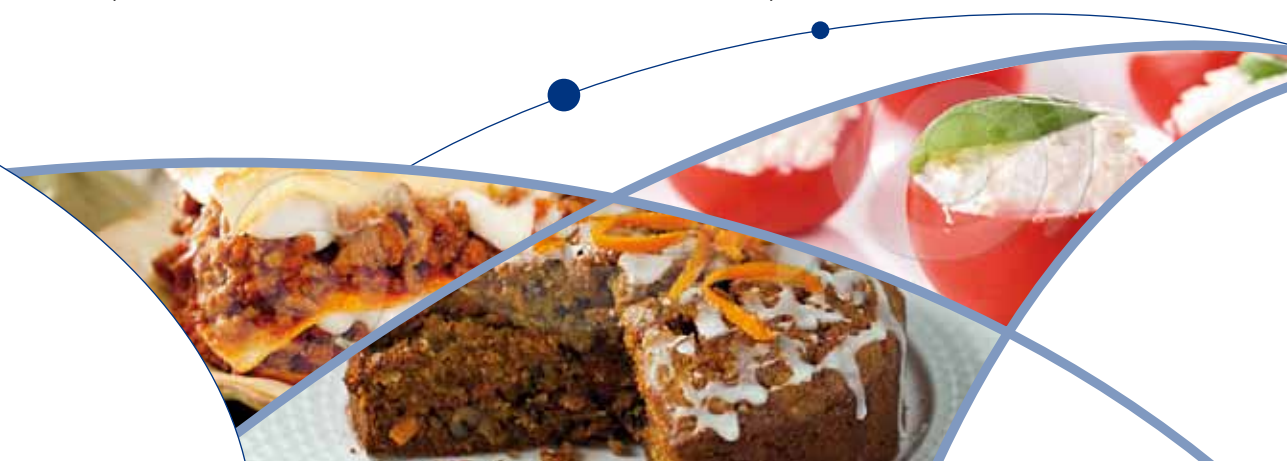
Nutritivo! Al hacerse a baja temperatura y en recinto hermético mantiene todas las vitaminas, minerales y demás nutrientes de los alimentos.

Sabroso! La cocina al vacío conserva y potencia el sabor natural de los alimentos al no permitir la pérdida de los aromas.

Sin aditivos! Nuestro producto no necesita aditivos añadidos para su conservación ya que eliminamos las bacterias aerobias con la ausencia de oxígeno, y con el posterior cocinado - pasteurizado del producto permitimos multiplicar su vida útil manteniendo la frescura en el alimento.

Comprometido con el medio! Homevac ha conseguido revolucionar la cocina al vacío con el uso de bolsas de bioplástico biodegradables hechas a partir del almidón de la patata.

Slow food, sí! todos nuestros productos son debidamente seleccionados entre diferentes productores locales.



INFUSTICK

Universidad

Universidad de Granada

Equipo Participante

Fernando Bazaga Fernández
Ángel Jesús García Delgado
Laura García Molina
Elena García Pérez
Héctor Navarro Guijarro

Tutor

José María Fernández – Director Innofood

Resumen producto innovador

¿Te gustaría poder prepararte una infusión de forma limpia y cómoda que te aporte los nutrientes necesarios para ayudarte a llevar mejor esos días antes de la menstruación?

Infustick es un producto totalmente innovador que nace de la idea de solucionar varios problemas; por una parte reducir la cantidad de residuos propios de las infusiones (papel, cuerda, plásticos...), y por otro lado facilitar el consumo de estos productos a los consumidores habituales de este tipo de bebidas.

Infustick es una barrita semisólida que contiene la cantidad necesaria de infusión concentrada para ser diluida en agua caliente en menos de 30 segundos y formar una bebida muy aromática que además contiene un alto contenido en sustancias antioxidantes y nutrientes específicos que benefician a la mujer en los días previos a la menstruación.

1-2-3 LASAÑA

Universidad

Universidad de Valladolid

Equipo Participante

Camino Martínez Mancebo
Cristina Merino Suances
Marina Villanueva Barrero

Tutor

Manuel Gómez Pallarés - Catedrático Área Tecnología de Alimentos

Resumen del producto innovador

1-2-3 LASAÑA consiste en un kit de lasaña fácil formado por un preparado de bechamel en frío, placas de pasta alimenticia para lasaña y un bote con relleno envasado al vacío. Su carácter innovador se centra en la posibilidad de hacer una lasaña al estilo casero en tan solo 7 minutos al microondas, ahorrando tiempo y energía. Añadido a esto la bechamel se puede preparar en frío y, sin necesidad de aditivos, la vida útil de este producto se prolonga a dos años, lo que permite tener siempre disponible en tu despensa una lasaña sana, sin conservantes y sin la necesidad de refrigerar o congelar lo que encarece la cadena de valor.



PRECHOPS

Universidad

Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica – CESIF Madrid

Equipo Participante

Juan Martínez Pellicer

Marcos Vigil García

Álvaro López Morales

Tutor

Francisco Domingo Zaragoza – Director del “Master en Biotecnología de la Salud”

Resumen producto innovador

Prechops son tajadas de tocina prefritas elaboradas a partir de una materia prima de alta calidad, como es el tocino, procedente exclusivamente del lomo del cerdo. Se comercializan de manera prefrita, otorgando al consumidor final una gran versatilidad para cocinarlo a su gusto durante la fritura final. Esto unido a su gran capacidad de conservación (tres meses en refrigeración y un año en congelación) lo convierten en un producto ideal tanto para particulares como para empresas de hostelería. Su consumo habitual se realiza durante el aperitivo, acompañadas de la bebida que se desee. Las presentaciones comerciales serían en bolsas de 500g aptas para el congelado, en las cuales encontraremos las PreChops en forma de tiras.

YUC-AT

Universidad

Universidad de Burgos

Equipo Participante

Patricia Peña Barcenilla

Elena Rodríguez Morales

Lara Roque Viadas

Franchesca Ovalle Gómez

Tutor

Jordi Rovira – Vicerrector Investigación

Resumen producto innovador

Yuc-at es un snack saludable formado por un surtido de cuatro recetas (dos dulces y dos saladas). Este producto destaca por el empleo de un producto aún no utilizado en la industria de los snack como ingrediente base, la yuca. Para su elaboración se emplean subproductos de la industria hortofrutícola. Además es apto para celíacos, vegetarianos, halal y kosher, y posee un alto contenido en fibra. Yuc-at es un aperitivo saludable y nutritivo.



COMPOSICIÓN JURADO ECOTROPHELIA 2014

Toni Massanés - Director Fundación Alicia y Presidente del Jurado

Rafael Bolívar - Subdirector General de Fomento e Innovación Industrial - Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

María Luisa Castaño - Subdirectora General de Colaboración Público-Privada - Secretaría de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación - Ministerio de Economía y Competitividad

Dominique Ladeveze - Directeur-Responsable projet -IDEFI-ECOTROPHELIA - CCI VAUCLUSE

Rosa Cubel - Directora Transferencia Tecnológica, IRTA

Vanessa Martínez - Directora General - Presidente, Grupo CARINSA

Ana Palencia - Directora Comunicación - Unilever España

Federico Morais - Director Innovación y Tecnología, FIAB

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

www.fiab.es

