

ALGARO MOUSSE DE ALGAS

Universidad

Universidad de Cádiz

Equipo Participante

Antonio Amores Arrocha

Josefina Sánchez García

Mario Rico Domínguez

Resumen del Producto innovador presentado

"Mousse de algas recolectadas en los esteros del parque natural de la bahía de Cádiz. Las especies utilizadas son: Ulva sp., conocida como Lechuga de mar y Gracilaria sp., conocida como Ogonori. El producto se presenta bajo tres formulaciones: mousse de alga verde, de alga roja y coupage. Cada espuma o mousse presenta unas características sensoriales muy particulares, desde el intenso sabor marino que aporta la lechuga de mar, hasta la mineralidad y el sabor a roca marina de la ogonori."



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

ENXUFA-T

Universidad

Universidad Politécnica De Valencia

Equipo Participante

Esther Iglesias Puig

Esperanza Correia Calpe

Vivian Barreto Palacios

Resumen del Producto innovador presentado

"Enxufa-T elabora aperitivos a partir de chufa ecológica ablandada que sorprenden a los consumidores de encurtidos y frutos secos, ofreciendo ingredientes de comercio justo y promocionando los productos de la Comunidad Valenciana. Enxufa-T presenta dos líneas de productos: chufas saladas, Provenzal y Mediterránea; y chufas dulces, Tradicional y a la Valenciana. A su vez se pueden degustar de tres formas distintas: como aperitivo, crema untada y galleta. Los productos Enxufa-T están dirigidos a estudiantes y profesionales con poco tiempo disponible que demandan alimentos ecológicos de calidad, saludables y de fácil consumo."

FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas



CREPES REVOLUCIÓN

Universidad

Escuela Técnica De Ingenierías Agrarias De Palencia Universidad De Valladolid

Equipo Participante

Olga Arranz Arranz
Beatriz Rodríguez Díaz
Patricia Rojas González
Carmen Siliuto Rueda

Resumen del Producto innovador presentado

"Crepes revolución son dos productos novedosos de la misma gama, en formato crepe, elaborados partiendo de harina de trigo sarraceno y arroz como ingredientes principales. Ambos son aptos para celíacos. El primero es un preparado en polvo que, complementado con agua, leche o bebidas vegetales, se elabora en casa, de forma sencilla. El segundo es un paquete de seis crepes envasados y listos para su consumo tras calentamiento en sartén o microondas. Este segundo producto es apto también para intolerantes a la lactosa y alérgicos al huevo, además de ser 100% libre de alérgenos. Ambos productos se amoldan al ritmo de vida de la sociedad actual, por ser cómodos, económicos y dirigidos a un gran número de consumidores."

MAGDACEL MAGDALENAS LIBRES DE GLUTEN

Universidad

Escuela Técnica De Ingenierías Agrarias De Palencia Universidad De Valladolid

Equipo Participante

Esther de la Hera Aguado
Mario Martínez Martínez
Laura Román Rivas
María Talegón García

Resumen del Producto innovador presentado

"MagdaCel libre de gluten, lactosa y soja. 4 variedades para disfrutar a todas horas:

- "Clásicas" para los desayunos más completos.
- "Artesanas" elaboradas con ingredientes ecológicos.
- "Fibra" cada una aporta el 20% de la CDO
- "Arándanos" rica en antioxidantes naturales.

Elaboradas a partir de la molturación de granos partidos, subproducto de la industria arrocera y envasadas en plásticos 100% ecológicos. Con un precio y unas características sensoriales similares a las de los productos elaborados con harina de trigo y con una drástica reducción de los aditivos."

CAPRIXOC

Universidad

Universidad De Lleida

Equipo Participante

Daniel Blanco Antón

Aida Serra Maqueda

Laura Rubio Piqué

Resumen del Producto innovador presentado

"Producto con base de pizza que combina chocolate negro con fruta (plátano y kiwi), frutos secos (almendras), proporcionando así un capricho con gran cantidad de antioxidantes para el organismo. Este producto permite innovar en un mercado ya consolidado como es la pizza, aportando una vertiente dulce. Ofrece al consumidor un goloso tentempié apto para cualquier edad."



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

VERDULÍN GELATINA DE VERDURAS PARA ALIMENTACIÓN INFANTIL

Universidad

Universidad De Barcelona

Equipo Participante

Erica Escandell Clapés

Laia Carboné Ballbé

Silvia Batllellé Alemany

Resumen del Producto innovador presentado

“Gel formado por diferentes verduras muy finamente trituradas y con un contenido en agua procedente de la misma cocción de las verduras, de modo que se conservan las vitaminas y minerales propios del producto, con una textura gelatinosa que resulta suave y agradable al paladar de los más pequeños. La dificultad para la ingesta de verduras en niños es un tema frecuentemente comentado entre los responsables de su alimentación durante esta etapa. No obstante, las verduras son necesarias debido a su elevado contenido en vitaminas, minerales y fibra, necesarios para el correcto desarrollo y crecimiento del niño. La nueva gelatina de verduras es ideal ya que aporta todos los nutrientes de la verdura con una textura diferente y un surtido de colores que atrae a los más pequeños de modo que relacionan la verdura con un concepto agradable y divertido.”



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

CREQUIS

Universidad

Universidad De Barcelona

Equipo Participante

Anna Simón Ampurdanés

Mireia Godoy Bregolat

Resumen del Producto innovador presentado

"Las Crequis son unas tortitas de arroz integral DO Delta del Ebro, con polvo de espina de anchoa de la Escala. La idea parte de un plato tradicional de la cocina ampurdanesa y pretende aprovechar un producto de desecho de la industria de la anchoa (la espina) y darle valor en forma de "placer salado" para picar entre horas. Nuestro producto quiere también subrayar sus beneficios funcionales, es ligero y con un alto aporte de calcio, presente de forma natural en la espina. Además, estaría elaborado íntegramente con materias primas de proximidad. Las presentaciones comerciales serían en forma de tortitas circulares de 10 cm de diámetro y 0,9 cm de grosor, envasadas en paquetes de 15 tortitas (165 gramos)."



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas



AVÍVATE

Universidad

Universidad Politécnica De Cartagena

Equipo Participante

Martha Patricia Tarazona Díaz

Resumen del Producto innovador presentado

"Avívate es un zumo funcional de sandía enriquecido con L-citrulina. Es un producto pionero en Europa dirigido principalmente a deportistas. Es un zumo natural, saciante, de un atractivo color rojo y rico en citrulina y licopeno. La citrulina es un aminoácido presente en la corteza y pulpa de sandía, con gran potencial antioxidante y excelente vasodilatador, beneficioso frente a la astenia, diabetes y problemas cardiovasculares."



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

IV GAMA+: MANZANA

Universidad

Universidad Miguel Hernández De Elche

Equipo Participante

Huertas María Díaz Mula

Alejandra Martínez Esplá

Nuria Trives Muñoz

Resumen del Producto innovador presentado

"IV GAMA+ es un proyecto diseñado para que el nuevo estilo de vida no menoscabe la calidad de nuestra alimentación. IV GAMA+: manzana es solo una pequeña muestra del potencial de conservación del aloe vera en productos vegetales listos para consumir que harán más fácil el consumo de fruta para ayudarnos a completar nuestros "5 colores al día". El recubrimiento de aloe vera a los gajos de manzana lista para consumir los mantiene frescos y con un color y calidad excelentes de consumo durante más tiempo."



FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas

PAN DE ROSAS

Universidad

Centro De Estudios Superiores De La Industria Farmacéutica (CESIF) De Madrid

Equipo Participante

María Cornejo Serrano
Mercedes Mariscal Sierra
Cinta Sánchez Gutiérrez

Resumen del Producto innovador presentado

"Masa horneada a base de harina, huevo, levadura, grasa vegetal, mejorante, sal, azúcar, agua de rosas y pétalos secos. El resultado es un pan ligeramente abizcochado con un elegante sabor a rosas. Ideal para tomar con foie, mermelada de tomate, queso Brie o Camembert y maridarlo con un buen vino. Destinado a un público selecto capaz de apreciar la mezcla de un aroma floral con un producto tan básico como es el pan."

TRONCHOLATE

Universidad

Universidad De Barcelona

Equipo Participante

Aida Riera Pazos

Sara Figueroa Centeno

Lucía Maroto

Resumen del Producto innovador presentado

"Lonchas homogéneas e individuales de crema de cacao y frutos secos listas para usar, producto innovador con materias primas naturales obtenidas mayoritariamente de proveedores de proximidad y cacao orgánico certificado. Posee una formulación sencilla, con bajo contenido calórico, mediante un proceso productivo corto y altamente factible. Troncholate tiene las características típicas de sabor de una crema de cacao en un formato novedoso y genuino que permite satisfacer las demandas y necesidades de comodidad, placer y salud del consumidor final."

FLAB

Federación Española de Industrias
de la Alimentación y Bebidas



EQUIPO 12

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.