

Reformulación de productos tradicionales con ingredientes más saludables

El consumidor, consciente de la importancia que tiene la alimentación en la salud, demanda cada vez más productos con un mejor perfil nutricional y con una menor cantidad de sal, grasas saturadas y azúcares añadidos, pero que mantengan las características organolépticas deseadas. En el Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD) de la Universitat Politècnica de València contamos con grupos de investigación que trabajan en desarrollar soluciones para la industria en este sentido.

Ejemplos de aplicaciones

- Mejora de la calidad nutricional y funcional de pasta alimenticia, galletas, pan y otros productos de base cereal.
- Reformulación de productos con alta concentración en azúcares refinados.
- Sustitución de grasas, azúcares y huevo en productos de bollería.
- Reformulación de platos preparados para mejorar el perfil nutricional.
- Sustitución de azúcares refinados en golosinas, mermeladas, gelatinas, etc.
- Empleo de cultivos alternativos (estevia, moringa, etc.) para nuevos productos.

Descripción

Uno de los principales problemas relacionados con la alimentación y salud es el incremento de la obesidad. Los europeos consumimos alimentos y bebidas que contienen demasiada sal, grasas saturadas y azúcares añadidos, así como demasiados productos de origen animal. Ante esta situación, diferentes estrategias a nivel europeo y nacional centran sus esfuerzos en promocionar una alimentación saludable y variada y la práctica de actividad física. Esto supone una oportunidad para la innovación en el sector agroalimentario.

En este ámbito, los investigadores del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD) de la Universitat Politècnica de València trabajan en diferentes líneas:

- Sustitución de azúcares por edulcorantes alternativos (ej. isomaltulosa, oligofruktosa, estevia, etc.) más saludables, no cariogénicos y con bajo índice glicémico, en diferentes matrices alimentarias.
- Sustitución de proteínas y/o grasas convencionales por fuentes de proteínas alternativas (cultivos alternativos, semillas oleaginosas, pseudocereales, etc.) para el desarrollo de productos más saludables.
- Empleo de harinas vegetales con elevado contenido en fibra, bajo índice glicémico y/o sin gluten para elaborar alimentos de base cereal (pasta, galletas, bollería, etc.) con beneficios para la salud y que además contribuyan a reducir el riesgo de padecer enfermedades como: el cáncer de colon, enfermedades cardiovasculares, la obesidad, la diabetes, la celiaquía o desórdenes gastrointestinales.
- Incorporación de harinas pregelatinizadas no convencionales como agentes estructurantes naturales (*clean label*).
- Reformulación de productos empleando únicamente ingredientes naturales.

Ventajas de la oferta

- ✓ Mejorar el perfil nutricional de alimentos de consumo habitual utilizando materias primas de coste accesible.
- ✓ Capacidad para sustituir azúcares por diferentes alternativas más saludables con alto poder edulcorante en una amplia gama de productos.
- ✓ Estrategias para disminuir el contenido en grasas en productos de bollería para mejorar su perfil nutricional.
- ✓ Mejora del perfil proteico de alimentos utilizando fuentes alternativas de proteínas.
- ✓ Estudios para la caracterización sensorial.



Contacto

Email: iiad@upv.es

Dirección:
Instituto de Ingeniería
de Alimentos para el
Desarrollo (IIAD)
Universitat Politècnica
de València
Camino de Vera s/n
Edificio 8E, bloque F
(cubo morado), 3ra pl.
46022 – València

Web: www.iiad.upv.es