

# JORNADA PRÁCTICA: LABORATORIO EN LA COCINA

## LIOFILIZACIÓN/ AUTOCLAVADO

26 JUNIO 2018



COLABORA:



ORGANIZA:

CONSEJERÍA DE  
AGRICULTURA  
Y GANADERÍA – ITACYL



INSTITUTO  
TECNOLÓGICO  
AGRARIO

FINANCIAN:



FONDO EUROPEO  
AGRÍCOLA DE  
DESARROLLO RURAL:  
EUROPA INVIERTE EN  
LAS ZONAS RURALES





# LIOFILIZACIÓN/ AUTOCLAVADO

26 JUNIO 2018

Implementación de la técnica de liofilización/autoclavado para cocción controlada con el fin de evitar pérdida de sabor y de condiciones organolépticas, y conseguir conservación más larga y mejor sabor.

**Introducción a la tecnología de liofilización y al autoclavado (1 Hora)**

**9.30-10.30-ITACyL**

**Introducción a la parte práctica (1 Hora)**

**10.30-11.30-EIC**

**Aplicaciones prácticas: (6 Horas)**

**11.30-14 y de 15-18.30-EIC**

- **Aves y carnes:** mejor textura y vida útil sin pérdida de sabor y las propiedades organolépticas.
- **Impregnación de setas:** ósmosis y liofilización para una conservación más larga y adición de sabor.
- **Liofilización de verduras:** hidratación posterior con resultado óptimo.
- **Caldos liofilizados:** más sabor, conservación más larga libres de aditivos.

---

**LUGAR:** Instituto Tecnológico Agrario  
Ctra. Burgos km. 119 FINCA ZAMADUEÑAS  
47071 Valladolid

**DESTINADO A:** TÉCNICOS DE EMPRESAS  
AGROALIMENTARIAS

**INSCRIPCIÓN GRATUITA:**

investigacion@itacyl.es • Tf. 983 410 361  
Plazas limitadas

**DURACIÓN:** 8 horas