

ALIMENTACIÓN INFANTIL: INNOVACIÓN TECNOLÓGICA PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS MÁS SALUDABLES

26 DE OCTUBRE



9:30 h

Proyecto AllFruit4All. Valorización de subproductos frutícolas para el desarrollo de alimentos saludables. El papel de las nuevas tecnologías

- Daniel Rico Bargues. Centro de Investigación y Desarrollo de Alimentos Innovadores y Saludables (C-IDEAS). ITACyL.

9:50 h

Zumos probióticos. Un nuevo formato más saludable

- Virginia Prieto. Investigadora Predoctoral en el centro de investigación Fruitcentre, IRTA

10:10 h

Espectroscopia infrarroja para el control de calidad de fruta y subproductos

- Ricard Boqué. Profesor Titular del Departamento de Química Analítica y Química Orgánica de la Universitat Rovira i Virgili

10:30 h

Pausa-café

11:00 h - 14:00 h

Aplicaciones prácticas en cocina

- Raúl del Moral. Escuela Internacional de Cocina.

- ✓ La **extrusión** como base de compotas y cremas
- ✓ **Enzimas**, cambios de textura para una mejor deglución.
- ✓ Postres **sin azúcares añadidos**
- ✓ Frutas y verduras más divertidas a través de la **impregnación**.
- ✓ **Snacks de leguminosas**, las legumbres como base de aperitivos y pequeñas piezas.
- ✓ **Altas presiones en zumos clarificados**, combinaciones divertidas y diferentes.

UBICACIÓN: C-IDEAS. FINCA ZAMADUEÑAS. ITACYL.)

NECESARIA INSCRIPCIÓN PREVIA

SCAN ME



INSCRÍBETE AQUÍ

