



Diseño, optimización y validación de procesos de elaboración, transformación, postcosecha y conservación de alimentos. Productos de IV y V gama. Desarrollo de nuevos alimentos nutricionales y funcionales. NUGAFU

El objetivo de este proyecto es el diseñar nuevos procesos, como tecnologías no térmicas (HPP) o térmicas de baja temperatura (fritura al vacío), más ecoeficientes y desarrollar nuevos productos listos para el consumo, que permitan dar respuesta a las demandas del consumidor y mejorar la competitividad del sector agroalimentario.

IMPACTO

Incremento de la vida útil sin el uso de tratamientos térmicos, que permiten mantener las propiedades saludables y sensoriales de los productos originales. Reduce los gastos energéticos de los procesos industriales. Se están desarrollando hasta 10 procesos utilizando estas tecnologías.

Financiación

