



Aplicación de nuevas tecnologías de fritura tradicional y a vacío en productos alimentarios derivados de la patata. AGROCHIPS

Desarrollo de nuevos productos mediante la aplicación de pretratamientos (recubrimientos comestibles) a materias primas vegetales altamente sensibles a la fritura. Estudios de influencia del medio de fritura: Evaluación el potencial de la adición de antioxidantes naturales en el medio de fritura para la mejora de la calidad del producto final así como la conservación del propio medio de fritura.

IMPACTO

Ofrecer estrategias, metodologías y formulaciones de procedimientos y recubrimientos aplicables a distintos vegetales, para obtener productos con propiedades saludables, procesados utilizando tecnologías de fritura convencional y de vacío.

Financiación

