Formulación de alimentos y bebidas envasadas para personas con disfagia

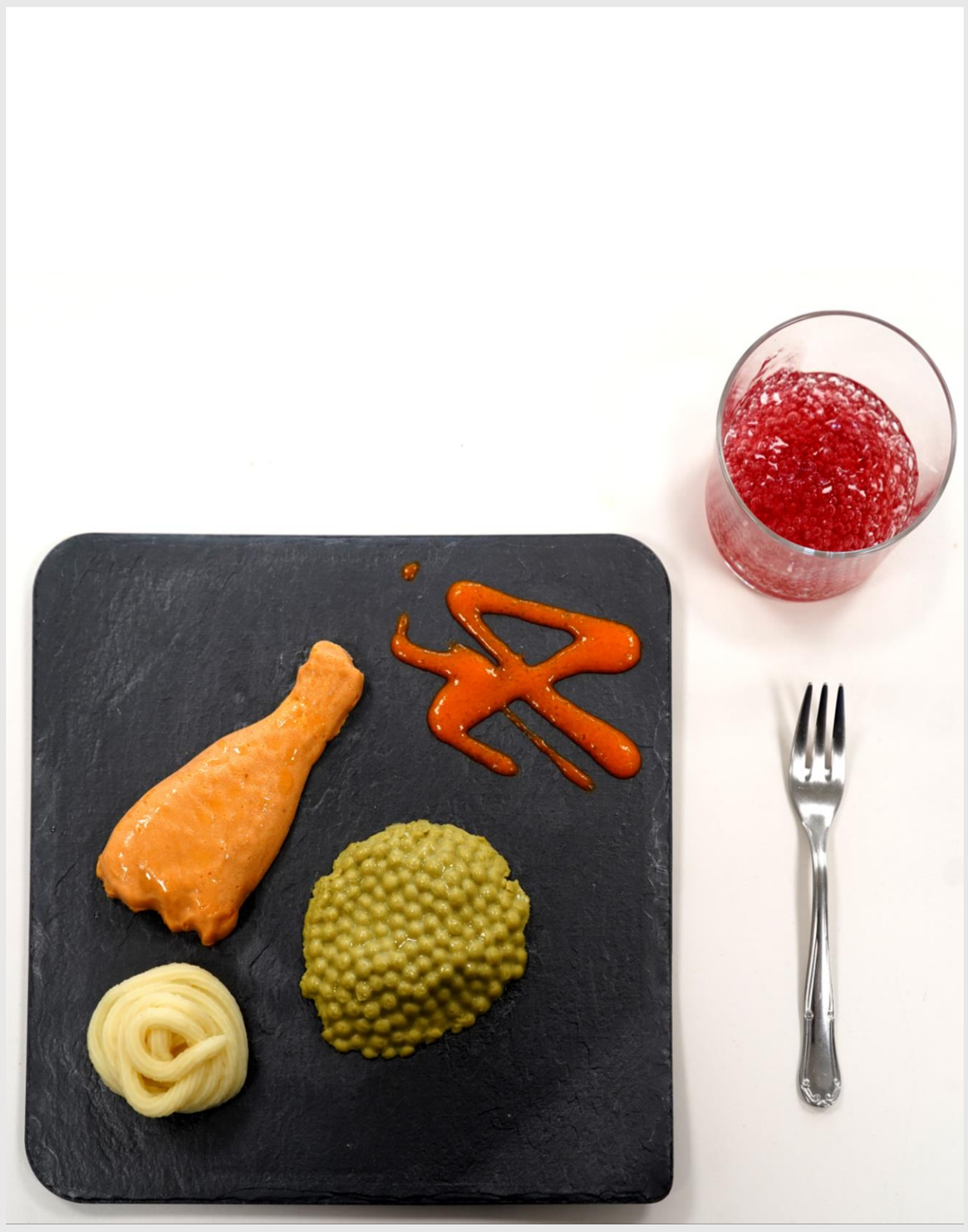
Entidad Líder-Coordinadora: CNTA

Otras entidades socias o participantes eatex Food Innovation Hub by CNTA

Contacto:
Marta Uriarte: muriarte@cnta.es
Larisa Giura: lgiura@cnta.es
Leyre Urtasun: lurtasun@cnta.es

RETO

A partir de una fórmula existente de plato texturizado y bebida carbonatada, se trabaja en su mejora y adaptación para garantizar una vida útil adecuada y un modo de uso funcional. El proyecto avanza en el envasado y la usabilidad del producto, con el objetivo de facilitar su transferencia al mercado y mejorar la calidad de vida de personas con dificultades en la deglución.



RESULTADOS CONSEGUIDOS

- **Producto cárnico texturizado**: desarrollo de pollo con textura segura, aspecto realista, resistencia a tratamientos de conservación y perfil nutricional completo, manteniendo la aceptabilidad sensorial en un formato final listo para el consumo. Proceso escalable en entorno industrial relevante
- **Bebidas carbonatadas adaptadas**: formulación pionera que conserva la efervescencia con textura segura, mejorando la experiencia de consumo, en formato final listo apto el consumo. Proceso escalable en entorno industrial relevante.

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU
GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES
Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia
Gobierno de Navarra Nafarroako Gobernua
AGENDA 2030