

# Desarrollo de ingredientes mediante biotecnología para mejorar las propiedades nutricionales y sensoriales en alimentos *plant-based* (PBAFER)

Entidad Líder-  
Coordinadora:



Contacto: [dfratebianchi@cnta.es](mailto:dfratebianchi@cnta.es)

Otras entidades  
socias o  
participantes



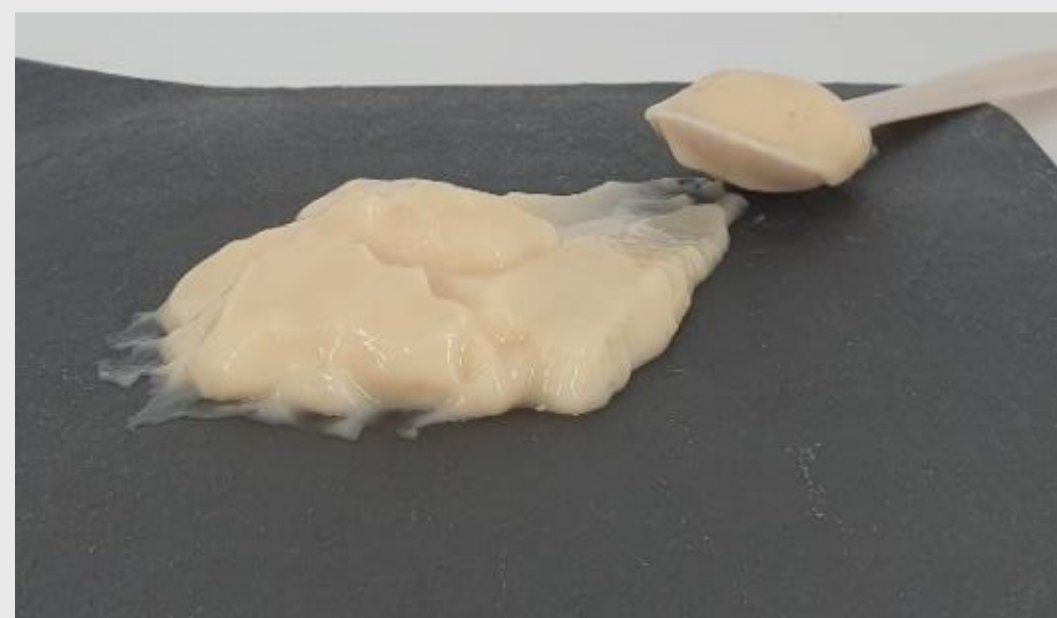
CENER

## RETO

La demanda de productos alimentarios alternativos basados en plantas está creciendo, pero muchos de los actuales presentan limitaciones nutricionales y sensoriales que reducen su aceptación por parte del consumidor. El reto consiste en desarrollar ingredientes innovadores mediante procesos biotecnológicos circulares, capaces de mejorar tanto el perfil nutritivo como la textura, sabor y estabilidad de los alimentos alternativos. Este enfoque no solo responde a las necesidades del mercado *plant-based*, sino que además fomenta la sostenibilidad al valorizar subproductos de la industria alimentaria.

## RESULTADOS CONSEGUIDOS

- **Exopolisacáridos** espesantes producidos *in situ* en leches vegetales.
- **Producción** de grasa microbiana (SCO) a escala piloto.
- **Masa madre** rica en manitol endulzante para panes reducidos en azúcar.
- **Yogur vegetal** con compuestos aromáticos lácteos.



*Base de leche vegetal fermentada rica en EPS y sin aditivos*



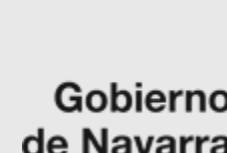
Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



GOBIERNO  
DE ESPAÑA  
MINISTERIO  
DE CIENCIA, INNOVACIÓN  
Y UNIVERSIDADES



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Gobierno  
de Navarra



Nafarroako  
Gobernua



AGENDA  
2030