Desarrollo de un snack a partir de subproductos de queso mediante tecnología de microondas a vacío

Entidad Líder-Coordinadora: CNTA

Contacto: Mónica Mendiola
mmendiola@cnta.es

Otras entidades socias o participantes LÁCTEOS MARTÍNEZ Maestres queseres desde 1961; eatex Food Innovation Hub by CNTA

RETO

Los descartes en la industria del queso suponen grandes pérdidas económicas y plantean un reto de circularidad.
Se persigue disponer de nuevos productos en el mercado a partir de destríos que permitan valorizar ese desperdicio y generar nuevas oportunidades de negocio.
El reto consiste en desarrollar, a pequeña escala, un snack a partir de subproductos de un tipo de queso maduro mediante la deshidratación por la tecnología microondas vacío o Radiant Energy Vacuum (REV), que elimina el agua de los alimentos de manera eficiente y permite conservar mejor los nutrientes, sabor y textura.

RESULTADOS CONSEGUIDOS

- **3 prototipos de snack** obtenidos a partir de recortes de barra, cortezas de queso semicurado y curado y una mezcla de ambos, muy crujientes, fáciles de consumir y hechos de un solo ingrediente: 100 % queso.

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU · GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES · Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia · La Rioja