Adaptación de prototipos veganos a formatos de conservación sin frío

Entidad Líder-Coordinadora: CNTA

Contacto: Raúl Ansó
ranso@cnta.es

Otras entidades socias o participantes eatex Food Innovation Hub by CNTA

RETO

A partir de dos prototipos veganos desarrollados previamente, este proyecto ha investigado procesos de conservación que permiten garantizar su estabilidad y calidad durante la vida útil, facilitando su comercialización en lineales a temperatura ambiente. Se evalúan atributos clave como sabor, textura y apariencia, con el objetivo de asegurar productos atractivos, funcionales y transferibles a empresas interesadas en ampliar su oferta con productos vegetales.

RESULTADOS CONSEGUIDOS

- **Tratamiento térmico** de esterilización optimizado, evitando así conservar el producto en refrigeración.
- **Prototipos** con alta calidad nutricional y organoléptica y vida útil superior a 1 año a temperatura ambiente
- **Productos protegidos** como secretos empresariales.

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