

JORNADA TÉCNICA

BOLLERÍA SALUDABLE
¿Dónde tenemos que innovar?

Jueves, 5 de julio de 2018

PROGRAMA

12:30 h Presentación de la jornada.

D. Sergio Barona Valiente. Secretario General FEDACOVA.

12:40 h ¿Por qué tenemos que innovar en bollería? (Cambios en los gustos del consumidor, tendencias legislativas)

Dña. Cristina Ferrando Clemente. Departamento seguridad alimentaria FEDACOVA.

12:50 h Estrategias de reducción de azúcares. NUEVOS EDULCORANTES.

Actualmente hay disponibles en el mercado una amplia variedad de nuevos edulcorantes, como son: la isomaltulosa, la tagatosa, la oligofructosa, etc. que ofrecen amplias ventajas frente a los clásicos. Se realizará una revisión de algunos de ellos y de lo que pueden aportar a la bollería saludable.

Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD)

13:10 h Estrategias de adición de compuestos saludables. Se analizará la adición de varios compuestos como es el caso de la chía, micro algas y otros compuestos.

Las semillas de chía se caracterizan por ser ricas en proteína y ácidos grasos poliinsaturados, por mejorar el tránsito intestinal, así como disminuir los niveles de la glucosa y de colesterol en la sangre. Además su aporte calórico es aproximadamente la mitad del de las grasas utilizadas habitualmente en bollería. La incorporación de microalgas, como la Chlorella es utilizada en la elaboración de productos dietéticos y suplementos alimenticios, por lo que su demanda actual es creciente.

Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD)

13:40 h. Networking entre investigadores y empresas.

Organizado por:



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

Colabora:

