

VEGEXT

Investigación para la generación de nuevas estructuras análogas a las cárnicas mediante la aplicación de diferentes variantes de la tecnología de extrusión

OBJETIVO

El objetivo del proyecto consiste en la investigación de soluciones tecnológicas para la generación de nuevas estructuras análogas a las cárnicas aplicando tecnologías de extrusión innovadoras y empleando diferentes fuentes de proteína (ej: cereales, leguminosas, insectos, entre otros) e ingredientes de origen vegetal. Para ello se trabajará con la tecnología de extrusión en dos de sus vertientes: High Moisture Extrusion Cooking: HMEC y Texturised Vegetable Protein: TVP



TECNOLOGÍAS

- High Moisture Extrusion Cooking: Esta alternativa da lugar a productos análogos a los cárnicos, con apariencia fibrosa, estriada, no expandida, homogénea y húmeda. Son productos intermedios que, tras operaciones posteriores de corte, aromatización, y/o empanado o rebozado y cocción final (fritura, horneado, cocción, etc) pueden ser consumidos directamente.
- Texturised Vegetable Protein: con una apariencia fibrosa, seca, heterogénea y expandida. Para su consumo debe rehidratarse o cocerse, lo que le da su textura esponjosa. Puede ser consumido tanto directamente como emplearse como ingrediente que aporta textura a análogos cárnicos.

ACTIVIDADES

- Investigación documental sobre la tecnología de extrusión con alta y baja humedad. Definición de requerimientos.
- Puesta a punto de metodologías de trabajo para el desarrollo de los ensayos de extrusión y preparación de ingredientes.
- Desarrollo experimental para la obtención de las nuevas estructuras alimentarias mediante extrusión.

Contacto:

València Parc Tecnològic
C/Benjamín Franklin, 5-11
e46980 - Paterna - Valencia
T. +34 96 136 60 90
informacion@ainia.es
www.ainia.es