

Desarrollo de productos alimentarios funcionales basados en proteínas alternativas

Optimización de las propiedades funcionales y nutricionales, empleando tecnologías avanzadas para mejorar su aceptación en el mercado y satisfacer la demanda de consumidores por opciones alimenticias saludables y sostenibles, incluyendo extrusión, fermentación líquida o en fase sólida, secado y expansión, emulsión, microencapsulación de nutrientes, caracterización de la microestructura y prototipado; así como identificación de consorcios de microorganismos para fermentación de matrices proteicas vegetales.



MÁS INFO



ECOPROCESO

DIRIGIDO A:

- **Fabricantes de alimentos y bebidas:** empresas interesadas en desarrollar nuevos productos alimentarios con proteínas alternativas.
- **Startups de alimentos saludables:** empresas emergentes enfocadas en innovar en el sector de alimentos saludables y sostenibles.

BENEFICIOS:

- Desarrollo de **alimentos adaptados a necesidades nutricionales** individuales.
- Creación de **nuevas y mejores combinaciones proteicas** y de microorganismos (probióticos).

Contacto:
info@optiprot.net

Únete a la Red de Tecnologías Ómicas:
www.optiprot.com

CENTROS DE LA RED OPTIPROT

ainia

CNTA

AZTI
MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

**ANFACO
CECOPESCA**

eurecat
Centro Tecnológico



MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



INNOVACIÓN