



Análisis sensorial en alimentos proteicos

Aplicación de métodos novedosos de análisis sensorial (Flash Profiling, TCATA, TDS) para caracterizar el impacto de los alimentos con convivencia proteica.

Identificación de off-flavors y texturas no deseadas, proporcionando estrategias para mitigar estos aspectos y mejorar la aceptación del consumidor.



MÁS INFO



CONSUMIDOR

DIRIGIDO A:

- **Fabricantes de alimentos y bebidas:** empresas que buscan mejorar el perfil sensorial de sus productos proteicos y aumentar la aceptación del consumidor.
- **Centros de investigación alimentaria:** instituciones que investigan nuevas combinaciones proteicas y sus características sensoriales.
- **Consultoras sensoriales:** empresas que ofrecen servicios de análisis sensorial y desarrollo de productos alimentarios.

BENEFICIOS:

- Desarrollo de **alimentos adaptados a las preferencias sensoriales** de los consumidores

Contacto:
info@optiprot.net

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

CENTROS DE LA RED OPTIPROT

ainia

CNTA

AZTI
MEMBER OF
BASQUE RESEARCH
& TECHNOLOGY ALLIANCE

ANFACO
CECOPESCA

eurecat
Centro Tecnológico



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia



INNOVACIÓN