

Caracterización sensorial mediante tecnologías ómicas

Estudio de metabolómica no dirigida de compuestos volátiles para predecir el impacto sensorial de los nuevos ingredientes o productos producidos a partir de la convivencia proteica.

Esta información sobre cómo estos componentes afectarán la percepción sensorial del consumidor y la identificación de estos biomarcadores nos permite garantizar que los nuevos productos proteicos no solo sean nutritivos y sostenibles, sino que tengan la máxima aceptabilidad por parte del mercado.



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