

## 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](mailto:info@optiprot.net)

Únete a la Red de Tecnologías Ómicas:  
[www.optiprot.com](http://www.optiprot.com)

### 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



CDTI  
INNOVACIÓN