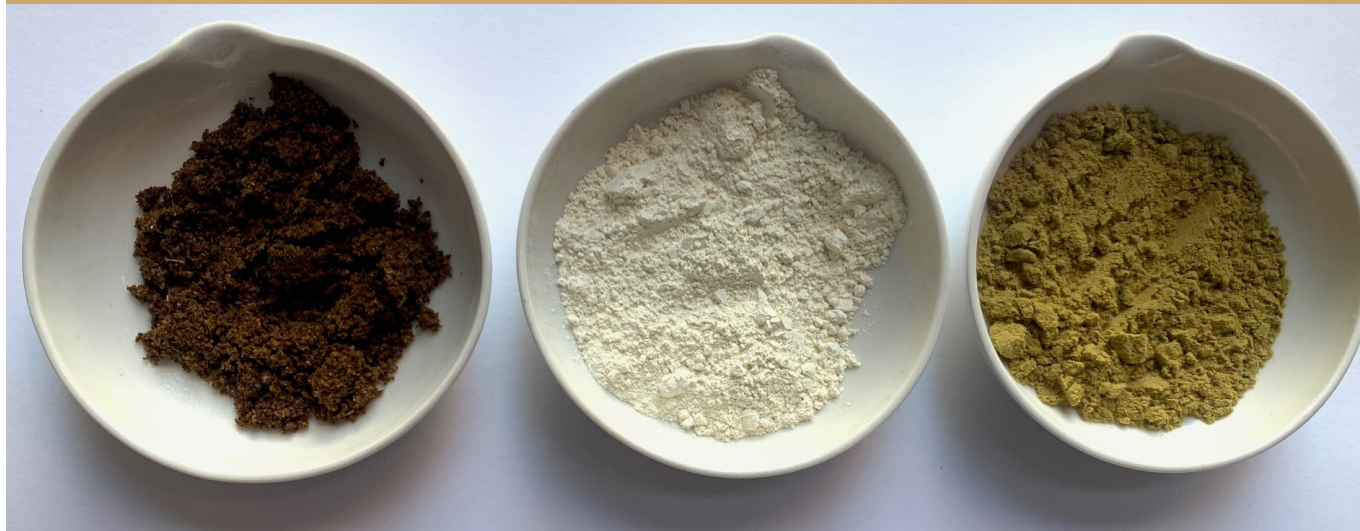




Línea estratégica 2: Garantía de suministro de alimentos sanos, seguros, sostenibles y accesibles



Reto

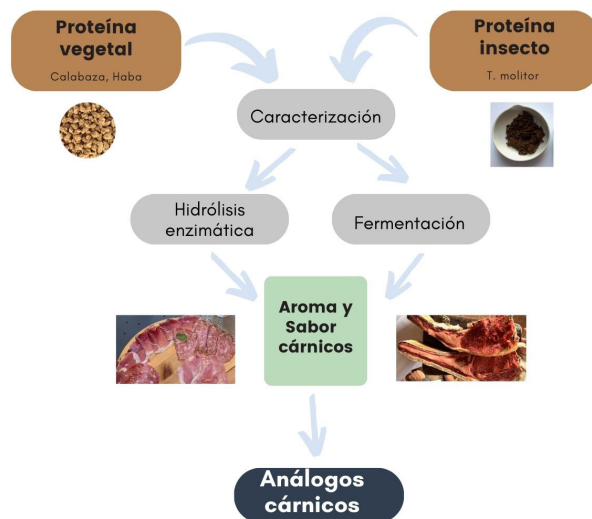
Desarrollar ingredientes naturales con aroma y sabor cárnico a partir de proteínas alternativas (vegetales e insectos) para potenciar y mejorar el aroma y sabor cárnico de los análogos de carne.

Necesidades detectadas

El proyecto plantea la aplicación de tratamientos innovadores que combinan la hidrólisis enzimática y fermentación de proteínas de origen vegetal e insectos. En concreto, se buscará la producción de aminoácidos y péptidos mediante procesos combinados de hidrólisis enzimática y fermentación que sirvan de sustrato para la generación de aromas y sabores cárnicos. Los productos responsables del aroma y sabor serán identificados mediante la evaluación de sus propiedades sensoriales, el análisis del perfil aromático mediante técnicas de olfatometría así como el perfil de aminoácidos y péptidos generados mediante herramientas cromatográficas y proteómicas.

Soluciones

- Valorizar proteínas alternativas procedentes de fuentes vegetales e insectos
- Obtener un proceso sostenible de elaboración de ingredientes naturales con aroma y sabor cárnico
- Obtener ingredientes naturales a partir de proteínas vegetales y de insecto
- Mejorar las propiedades sensoriales de los análogos de carne empleando los ingredientes con aroma y sabor cárnicos



AGROALNEXT/2022/031 se enmarca en la línea estratégica 2: Garantía de suministro de alimentos sanos, seguros, sostenibles y accesibles del proyecto AGROALNEXT, cuyo objetivo es contribuir a la transformación del sector agroalimentario en un escenario más verde, sostenible, saludable y digital superando la brecha entre los descubrimientos científicos, el desarrollo de tecnología y su implementación.

Beneficiarios

Este proyecto podrá beneficiar a:

- Sector agroalimentario
- Consumidores
- Medioambiente

Grupos de investigación

AGROALNEXT/2022/031 es un proyecto liderado por el **Grupo de Investigación en Bioquímica, Tecnología e Innovación de la Carne y Productos Cárnicos** del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), cuyos investigadores principales son Mónica Flores Llovera y Fidel Toldrá Vilardell.



ESCANÉAME



Instituto de Agroquímica
y Tecnología de Alimentos

AGROALNEXT

