

y sostenibles basados en legumbres fermentadas para la prevención del sobrepeso infantil

Línea estratégica 1: Producción primaria sostenible y transición ecológica



#### Reto

Desarrollar nuevos alimentos a partir de legumbres tradicionales mediterráneas que contribuyan a prevenir la obesidad infantil. Aprovechar la capacidad saciante de las proteínas y la fibra presentes de forma natural en las legumbres. Además, mejorar su calidad nutricional y sensorial a través de la fermentación y facilita la transferencia a través de un proceso de cocreación.

## **Necesidades** detectadas

La presencia de legumbres en la dieta se ha reducido hasta los 60-80 g/semana, mientras que las recomendaciones estimadas son de 200-250 g/semana, según la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). El enfoque de LEGUMAX para aumentar su consumo se basa en el desarrollo de nuevos alimentos que satisfagan y generen confianza tanto en los usuarios finales como en los productores. Para ello, se apoya en herramientas de co-creación que involucran a productores agrícolas, la industria alimentaria y los propios consumidores. Así, los nuevos alimentos pretenden sumar los beneficios de unas materias primas saludables e infraconsumidas con los patrones de producción y consumo actuales.

#### **Soluciones**

- Fermentación en estado sólido de legumbres tradicionales mediterráneas
- Evaluación del potencial funcional simulando la digestión gastrointestinal y la fermentación colónica
- Desarrollo de alimentos saludables y saciantes que satisfagan a productores y consumidores





LEGUMAX se enmarca en la línea estratégica 1: "Producción primaria sostenible y transición ecológica" 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:

- Productores agrícolas
- Industria alimentaria
- Consumidores
- Medioambiente

# Grupos de investigación

**LEGUMAX** es un proyecto liderado investigadores del Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FOODUPV y del Centro Avanzado de Microbiología de Alimentos-CAMA de la Universitat Politècnica de València, cuyos investigadores principales son Ana Andrés Grau y Manuel Hernández Pérez.















