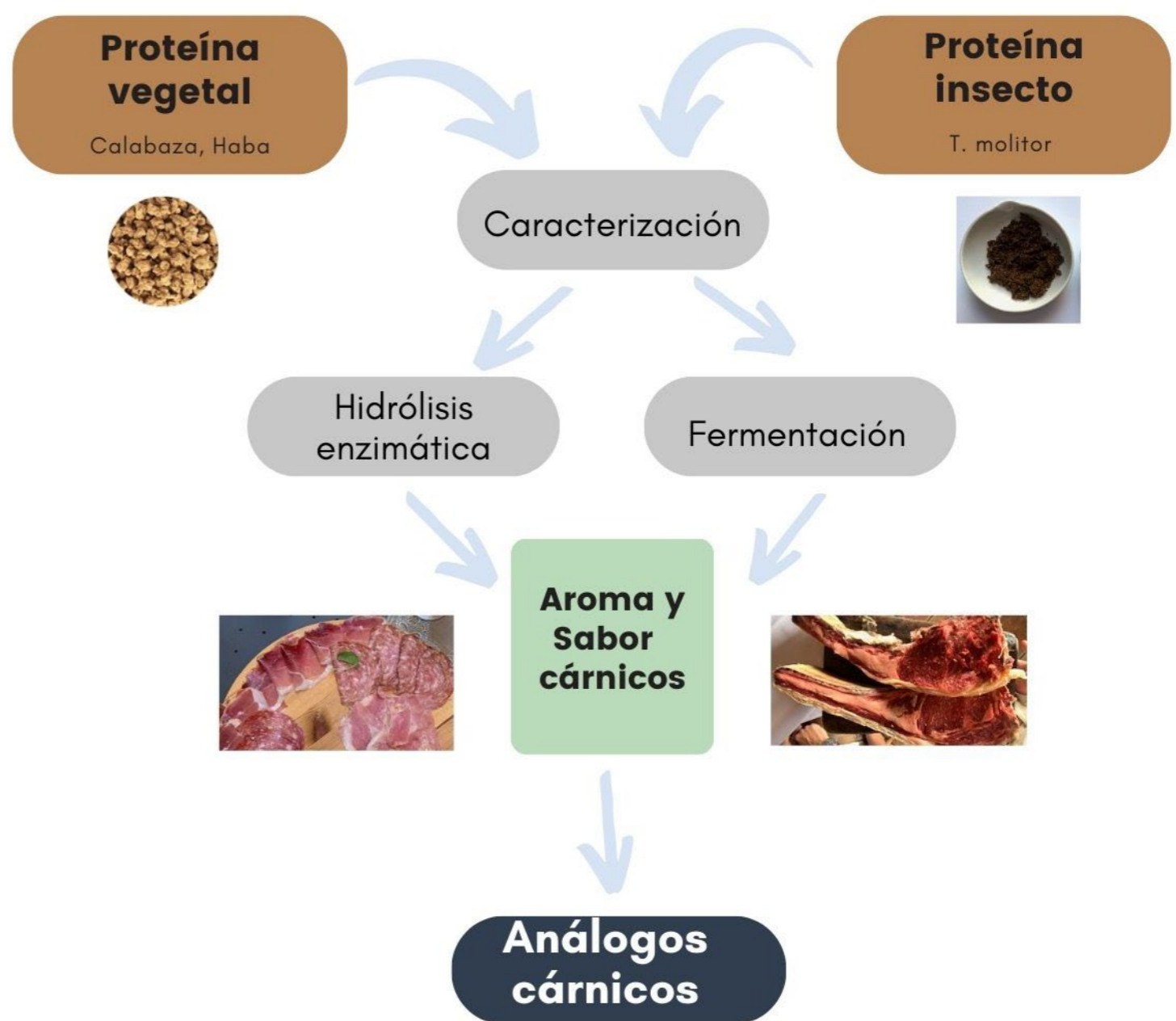


PROTINGRE

Obtención de ingredientes para aumentar y mejorar el aroma y sabor cárnicos a partir de proteínas alternativas para su uso en análogos de carne
(AGROALNEXT: 2022/031)

Objetivo

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.



Resultados

Desarrollo de ingredientes obtenido de harina de insecto por hidrólisis enzimática y fermentación.

- Notas aromáticas cárnicas, lácticas, malta, afrutado

Tenebrio molitor



- Notas aromáticas a queso, salmuera y cereal.

Tenebrio molitor fermentado



Desarrollo de ingredientes obtenidos por fermentación de proteínas alternativas

- Selección de consorcios microbianos

- Notas aromáticas legumbre, cereal, afrutado, tostado y cárnico.

Semillas de calabaza fermentada



- Notas aromáticas a leche fermentada, queso, mantequilla y afrutado.

Haba fermentada



Transferencia

- Sector cárnico: alternativas saludables con alta calidad sensorial
- Sector alimentario: ingredientes con potencial aromático obtenido a partir de proteínas alternativas
- Sector de cultivos microbianos: aromas cárnicos via fermentación

