

## Utilización de la impresión 3D para una alimentación personalizada y sostenible (3DGood)

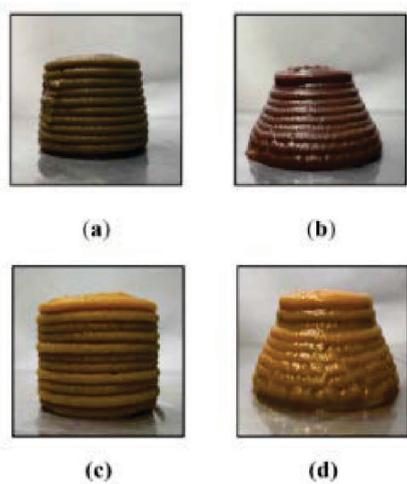
AGROALNEXT/2022/001

El presente proyecto se centra en la utilización de la impresión 3D para el diseño y formulación de alimentos personalizados, potencialmente funcionales, de calidad nutricional y sensorial diferenciada, a partir de subproductos de origen vegetal o fuentes alternativas de nutrientes.

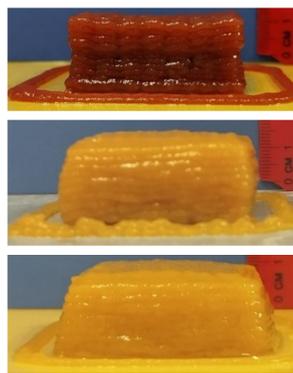


Resultados potencialmente transferibles:

Desarrollo de tintas alimentarias con ingredientes funcionales destinadas a diferentes colectivos



Tintas a base de tubérculos andinos para poblaciones sensibles



Tintas a base de pulpas de fruta para personas mayores



Tintas para el desarrollo de galletas para jóvenes

	F <sub>D</sub> 30	F <sub>D</sub> 50	F <sub>D</sub> 70	F <sub>D</sub> B <sub>P</sub> 30	F <sub>D</sub> B <sub>P</sub> 50	F <sub>D</sub> B <sub>P</sub> 70
Aerial View						
Frontal View						

Tintas para el desarrollo de snacks de frutas para niños

