

# LEGUMAX

Desarrollo de nuevos productos saludables y sostenibles basados en legumbres fermentadas para la prevención del sobrepeso infantil.

LEGUMAX

Exp. 2022/030



## OBJETIVO

Desarrollar nuevos alimentos a partir de legumbres tradicionales mediterráneas que contribuyan a prevenir la obesidad infantil.



## RESULTADOS Y TRANSFERENCIA

- Se han creado nuevos conceptos de alimentos en base a talleres de co-creación con padres, científicos, nutricionistas y niños dirigidos a necesidades específicas.
- Se han obtenido fermentados de leguminosas típicas de la Comunitat Valenciana (haba de Bétera, judía Rochet y judía de herradura) con *Pleurotus Ostreatus*.
- Se ha conseguido mejorar el perfil nutricional de las legumbres, concretamente aumentando el porcentaje de proteína y de aminoácidos esenciales, así como una mayor inhibición de la enzima ECA directamente relacionado con características anti-inflamatorias.
- Se ha conseguido mejorar la digestibilidad de las legumbres utilizadas.
- Se han desarrollado prototipos tipo “snacks” con las leguminosas fermentadas como ingrediente principal: barritas tipo energéticas y untables salados, dulces y picantes.



Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos-FoodUPV  
**Universitat Politècnica de València (UPV)**

[www.food.upv.es](http://www.food.upv.es)  
[foodupv@upv.es](mailto:foodupv@upv.es)  
[@foodupv](https://www.instagram.com/foodupv)



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

FoodUPV

