

DESARROLLO DE PREPARADOS TEXTURIZANTES CLEAN LABEL.



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA

Ana Teresa Noguero Meseguer
Programa de Doctorado en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria
Directora: M^a Jesús Pagán Moreno

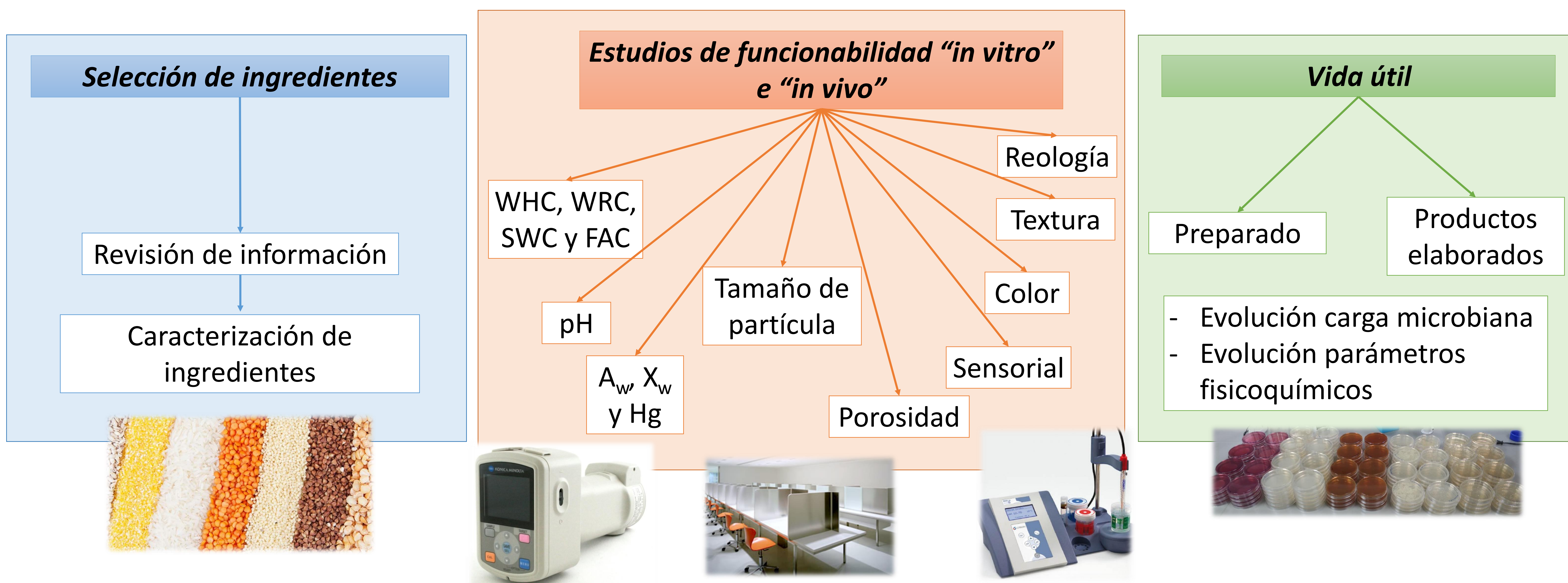
INTRODUCCIÓN

En la actualidad, los vegetarianos y veganos son uno de los grupos de consumidores emergentes más importantes. Algunos componentes de los alimentos se consideran "no saludables" y "desconocidos", es decir, aditivos artificiales. Por ello, uno de los grandes retos de la industria alimentaria es la demanda de alimentos "Clean Label" o de "etiqueta limpia".

OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS

El objetivo del presente proyecto es la ampliación y/o modificación, en su caso, de la gama de preparados ofertados por la empresa colaboradora, en base a los criterios de "etiqueta limpia y sin alérgenos" enfocados a productos vegetarianos/veganos.

ETAPAS PRINCIPALES DE LA INVESTIGACIÓN



RESULTADOS ESPERADOS Y POSIBLES UTILIDADES

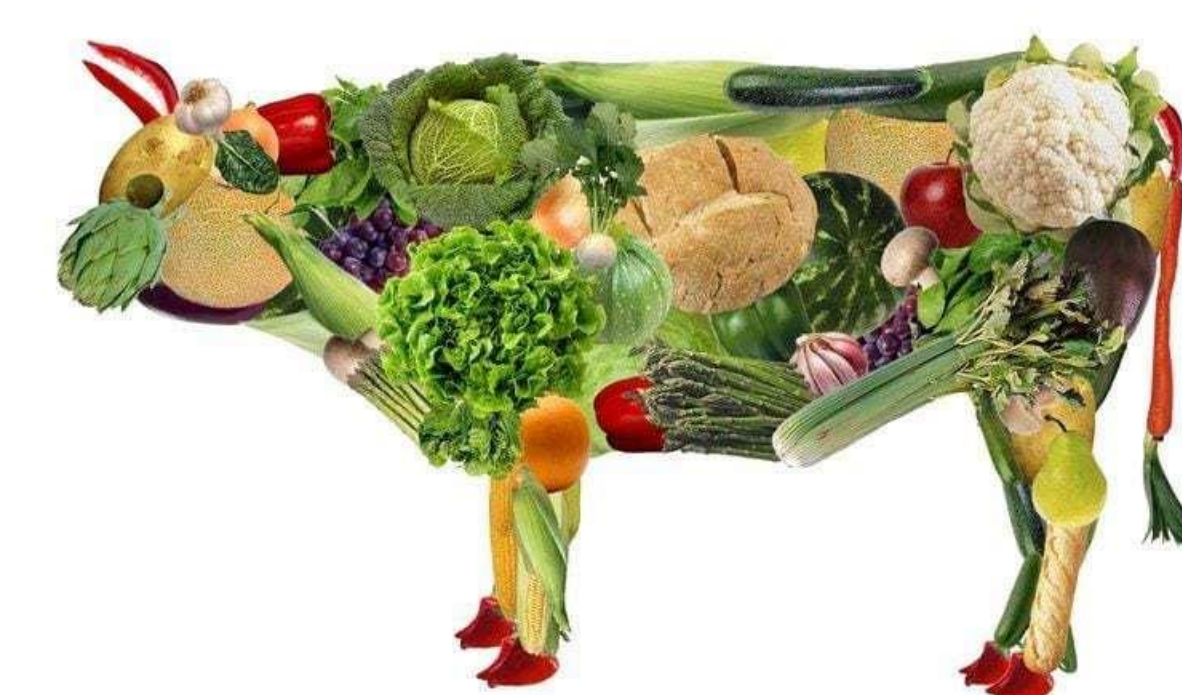
Eliminar o disminuir los conservantes de los productos para vegetarianos/veganos.

GO CLEAN LABEL™



Elaboración de nuevos productos para vegetarianos/veganos.

Uso de los preparados tanto para productos vegetarianos/veganos como para otro tipo de productos.



BIBLIOGRAFÍA

- Adise, S., Gavdanovich, I., & Zellner, D. A. (2015). Looks like chicken: Exploring the law of similarity in evaluation of foods of animal origin and their vegan substitutes. *Food quality and preference*, 41, 52-59.
- Baines D., Seal R. (2012). *Natural Food Additives, Ingredients and Flavourings*. Elsevier.
- Eslava-Zomeño, C., Quiles, A., & Hernando, I. (2016). Designing a Clean Label Sponge Cake with Reduced Fat Content. *Journal of food science*, 81(10).
- Luruena-Martinez, M. A., Vivar-Quintana, A. M., & Revilla, I. (2004). Effect of locust bean/xanthan gum addition and replacement of pork fat with olive oil on the quality characteristics of low-fat frankfurters. *Meat science*, 68(3), 383-389.