

## **“DESARROLLO DE CREMAS PARA ALIMENTACIÓN INFANTIL EN ENVASE RECICLABLE”**

Resumen y objetivos. El principal objetivo del proyecto es la obtención de una nueva línea de productos salados para alimentación infantil envasados en cristal, mediante el desarrollo de un tratamiento térmico que permita conservar las máximas cualidades sensoriales del producto, sin comprometer su estabilidad ni la seguridad alimentaria. Por ello, se plantea en el proyecto el desarrollo de un tratamiento térmico adecuado, no agresivo para obtener un producto refrigerado con una vida útil de 45 días con unas cualidades sensoriales superiores a lo existente en el mercado actual. Estas cualidades se deberán valorar mediante diferentes técnicas de evaluación sensorial.

El proyecto plantea el desarrollo de un producto novedoso en el mercado español: alimentos infantiles en envase cristal refrigerados con características organolépticas optimizadas. La mayor parte de productos que se encuentran en el mercado son esterilizados, por lo que existen muy pocas referencias a nivel mundial (existen algunos ejemplos en EEUU y Suiza) de productos para alimentación infantil refrigerados. El desarrollo de este tipo de producto entraña una gran dificultad técnica debido principalmente a las necesidades de mantener la seguridad de los alimentos y su estabilidad sin un tratamiento térmico agresivo que reduzca la calidad sensorial del producto. Por ello, se hará hincapié durante el proyecto en la calidad sensorial que es tan específica en los productos para alimentación infantil.

Participantes: El presente Proyecto estudia mediante un enfoque multidisciplinar los mecanismos responsables de la función de los distintos componentes alimentarios. Investigar los procesos que añaden valor y sostenibilidad y que determinan o modulan el comportamiento fisicoquímico, bioquímico, nutritivo y sensorial de matrices alimentarias complejas, con especial énfasis en productos de origen vegetal. Para conseguir este objetivo se han unido la empresa Alimentación y Nutrición Familiar, S.L. (ALNUT), que se dedica a la elaboración de purés de fruta y verdura, snacks vegetales y postres lácteos en tarritos y formato pouch. El INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, (IATA-CSIC) que pertenece a la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), un centro multidisciplinar, referencia nacional e internacional en el campo de la Ciencia, Tecnología y Biotecnología de Alimentos. La Asociación Empresarial de Investigación Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación (CTC) está reconocida como Centro de Innovación y Tecnología (CIT nº 51) y como Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI nº 150). El CTC trabaja en diversas líneas de actuación siempre en colaboración con empresas o con un enfoque muy aplicado a las empresas, solicitando, participando y llevando a cabo numerosos proyectos a nivel europeo, nacional y regional.

El proyecto, denominado **“DESARROLLO DE CREMAS PARA ALIMENTACIÓN INFANTIL EN ENVASE RECICLABLE”**, y con número de expediente **RTC2019-007253-2**, ha sido financiado por el **Ministerio de Ciencia e Innovación**, en el contexto de la **convocatoria Retos-Colaboración** del Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad, en el marco del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2017-2020.