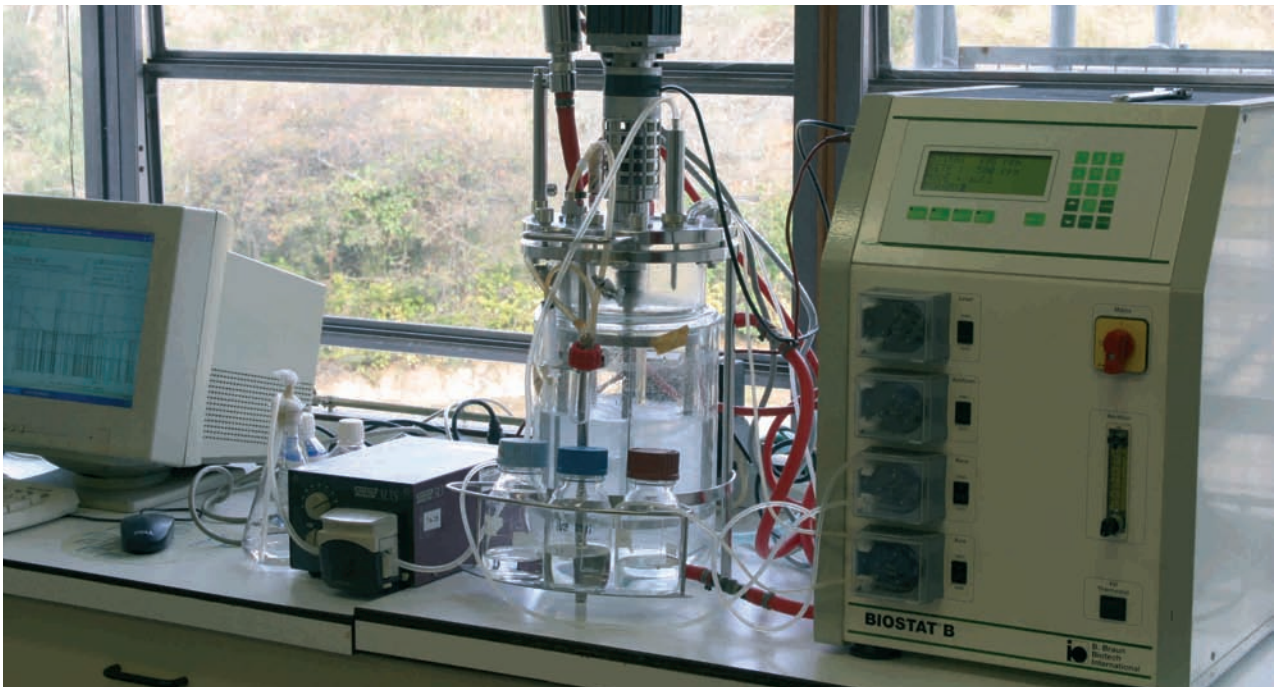


Desarrollo de nuevos ingredientes funcionales a partir de subproductos de la industria alimentaria



Fermentador de laboratorio

¿Para quién?

- Sector alimentario en general.



Equipo de deshidratación por atomización



Módulo de ultra (UF) y microfiltración (MF)

¿Cómo?

- **Caracterización** microbiológica y físico-química del subproducto (composición y funcionalidad tecnológica).
- Determinación de las **etapas de proceso** necesarias para la obtención de un ingrediente con aplicaciones en la industria alimentaria.

Resultados obtenidos:

Obtención de un producto que se puede **incorporar en la formulación** de alimentos con finalidades tecnológicas.

Transferencia a la empresa:

- Etapa de **caracterización**: duración aproximada de un mes.
- Etapa de desarrollo del proceso de **valorización**: en función del tipo de producto y del objetivo del proceso (mínimo 12 meses).

Ventajas para la empresa:

- **Valorización de subproductos** a partir de su transformación en ingredientes con valor añadido.
- **Disminución de los costes** asociados a la reducción del impacto ambiental y/o eliminación del subproducto.

¿Quién?

Equipo de 2 - 4 personas especializadas de la Unidad de Tecnología Alimentaria de la Universidad de Girona.

Solicita más información llamando al: **(+34) 93 402 02 41** o a **xarta@fbg.ub.es** **www.xarta.cat**