



Objetivo

El proyecto PLEASURE tiene como objetivo el desarrollo de procesos innovadores y/o la implementación de nuevas tecnologías que permitan el desarrollo y la producción de productos alimentarios con bajo contenido en grasa (saturadas y ácidos grasos trans), sal y azúcar.

Previos intentos en los que se consideraba el uso de sustitutos han fracasado debido a la no aceptación por parte del consumidor. **PLEASURE** será el primer proyecto que contemplará este desafío desde el punto de vista de procesado.

De nouveaux aliments micro structures et naturellement réduits avec des propriétés sensorielles équivalentes aux produits conventionnels sont les clefs du succès



Los nuevos hábitos alimentarios muestran implicaciones serias en la salud con más de un 60% de todas las enfermedades en países industriales que están relacionadas con la malnutrición (ingesta escasa en vitaminas y de alto contenido calórico).

El excesivo uso de azúcar, grasa y sal en productos procesados y altamente demandados y convenientes pueden poseer importantes riesgos para la salud.

El diseño de productos más saludables que tengan una buena aceptación por parte del consumidor es por lo tanto deseado por el nuevo mercado.

PLEASURE El concepto

La estructuración física del alimento es utilizado para un mejor control en la distribución espacial de determinados ingredientes tales como azúcar o sal. Este proceso tiene como objetivo la reducción de las cantidades de dichos ingredientes, al mismo tiempo que se mantiene una aceptable percepción de salado y dulce.

Los procesos biotecnológicos a desarrollar tienen como objetivo **reducir el contenido de azúcar de una forma natural** mediante procesos enzimáticos y fermentativos, así como el desarrollo de procesos combinados

Estos conceptos serán **previamente desarrollado en sistemas simples**: panadería, queso, carne y fruta y vegetales. Serán entonces aplicados a tres comidas preparadas (listas para consumo): pizza, hojaldre con relleno de carne y con relleno de fruta dulce

Los 16 socios y los 8 países participantes, son los siguientes:

Biozoon Food Innovations GmbH (BZN)

www.biozoon.de

SC Trittecc SRL (TTC)

www.trittecc.ro

University College Cork (UCC)

www.ucc.com

Promatec Food Ventures BV (PROMA)

www.promatecfoodventures.com

VMI Pétrins et Mélangeurs Z.I. Nord (VMI)

www.vmi-mixer.com

European Food Information Resource AISBL (EuroFIR)

www.eurofir.eu

PLC Ingredients Ltd (PLC)

University of Applied Science Weihenstephan Triesdorf (HSWT)

www.hswt.de

Agriculture and Food Development Authority (TEAGASC)

www.teagasc.ie

Alsacienne de Pâtes Ménagères (APM)

www.apm-france.com

RLabs Market Research Limited Liability Company (RLabs)

Oniris-Nantes (ONI)

www.oniris-nantes.fr

AZTI-Tecnalia (AZTI)

www.azti.es

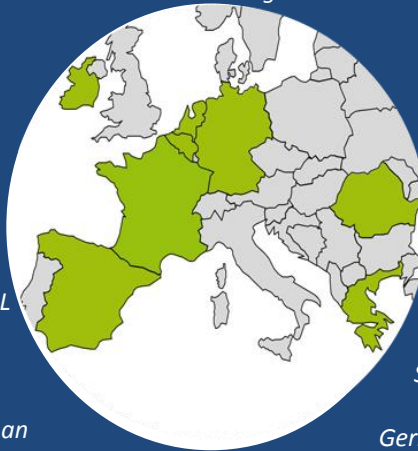
Productos Naturales de la Vega S.L. (naturvega)

Slegers Quality Meat Products b.V (SLE)

www.slegers.biz

German Institute of Food Technologies (DIL)

www.dil-ev.de



food innovations gmbh
biozoon®

Coordinador de proyecto

Biozoon Food Innovations GmbH

Mr. Matthias Kück

Email: info@biozoon.de

Website: www.biozoon.de

Teléfono: +49 (0) 471-92 92 85 0