

Dátil y alimentación saludable



Dr. José Ángel Pérez Álvarez
Dra. María Estrella Sayas Barberá
Departamento de Tecnología Agroalimentaria.
Universidad Miguel Hernández de Elche

¿Comer dáttil es sano?



¿Beber agua es sano?

La alimentación saludable me hace “sentir bien”.



¿Comer dátiles, me puede ayudar?



Prohibida su reproducción





Las tendencias mundiales de la alimentación en los últimos años indican un mayor interés por parte de los consumidores hacia ciertos alimentos, que además del valor nutritivo aporten beneficios a las funciones fisiológicas del organismo humano. Estas variaciones en los patrones de alimentación han generado una nueva área de desarrollo e innovación: Los alimentos del bienestar.

¿Es el dátil un “alimento del bienestar?”

Una alimentación saludable debe aportar los nutrientes y cubrir las necesidades metabólicas para poder proporcionar una sensación de **bienestar** (sentirse a gusto) y **placer** (edonismo).

El significado de alimento del bienestar está condicionado a sentirnos bien, tanto física como mentalmente, siendo el resultado de una dieta saludable.



Los alimentos del bienestar surgen de la necesidad que la población experimenta debido a:

Creciente coste sanitario

Aumento paulatino de la esperanza de vida

Aumento de la población mayor de 65 años

Deseo de una mejor calidad de vida

Mayor conocimiento relación dieta-salud

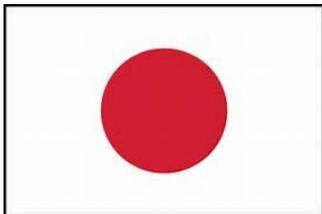


Tanto la industria agroalimentaria, como la comunidad científica, se deben unir para comprender las **necesidades del consumidor**, para orientar tanto la investigación como la producción de alimentos, para que éstos sean adecuados, a un **precio justo** y a las “**dosis**” adecuadas en el lugar idóneo.

En la actualidad existe una tendencia global a que los alimentos aporten “bienestar” además de las cuestiones nutricionales y/o saludables.

Esta tendencia está irrumpiendo a nivel global, en Japón, Europa y los EE.UU. ¿Las industrias de alimentos se están preparando para ello?.

Y ¿el dátil?



Industrialización de productos de origen animal

El “bienestar” afectará en el modo de desarrollar alimentos, en su comercialización y su reglamentación.

Hasta hace unos años, el desarrollo de alimentos bajo el concepto de “Salud y Bienestar”, se refería básicamente a la incorporación de ingredientes que contribuían a la salud del consumidor

El término bienestar también se está modificando:

Hoy: Mejor calidad de vida

Mañana: Vivir más tiempo y mejor

Como conseguir la sinergia entre la industria y la comunidad científica para satisfacer la demanda de alimentos para el “bienestar”

Escuchando al consumidor

Usando los conocimientos científicos

Haciendo uso de los avances tecnológicos

Innovando en los puntos de venta

Aplicando las recomendaciones nutricionales

Generando productos “5S”.



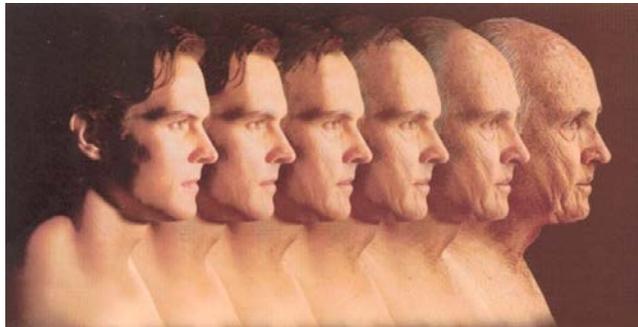
Para entender el mercado de los alimentos para el “bienestar” se deben tener en cuenta los distintos factores:

Envejecimiento de la población

Incremento de la obesidad

Individualización de la nutrición

Elevada proporción de mujeres trabajadoras



La salud y el bienestar serán considerados como un **asunto social**, en donde todos los sectores involucrados deben cumplir con su responsabilidad ante la sociedad.



MEJORAR LAS CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS CON LA FINALIDAD DE MEJORAR EL ENTORNO SOCIAL CON EL CONSIGUIENTE BIENESTAR DE LA POBLACIÓN.

Generaciones PPH



La dátil es una de las fuentes de alimentos que es básico en el entorno de alimentación mediterránea



Nunca se debe perder de vista en la elaboración de los alimentos “para el bienestar” que:

Cada vez que introducimos un alimento que aporte beneficios a la salud, éste debe tener un fuerte componente sensorial y que estas propiedades sean aceptadas por el consumidor, para evitar que el producto sea un fracaso de ventas.



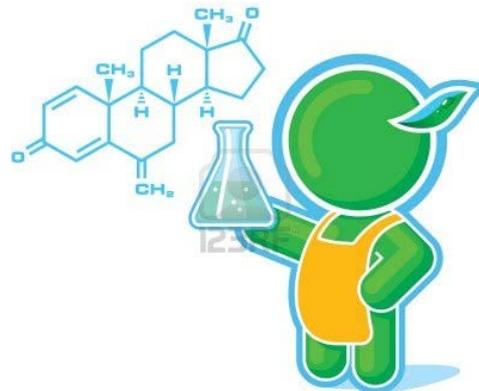
Para poder considerar un producto como alimento del bienestar debe de cumplir una serie de características:

Ser consumidos como parte de una dieta normal.

Tiene que tener apariencia de alimento, pero con las sustancias funcionales perfectamente caracterizadas.

Deben estar formados por compuestos naturales.

Tiene que ejercer el beneficio sobre el organismo además de su papel nutricional.



Alimentos para el bienestar



Control del peso

Mejoras nutricionales

Alimentos funcionales



La filosofía de los alimentos para el bienestar podría ser:

Los productos deben aportar el máximo de beneficio para la salud y que el consumidor lo disfrute placenteramente, en el formato adecuado, de fácil y sencillo manejo.



Como conseguir la sinergia entre la industria y la comunidad científica para satisfacer la demanda de alimentos para el “bienestar”

Escuchando al consumidor

Usando los conocimientos científicos

Haciendo uso de los avances tecnológicos

Innovando en los puntos de venta

Aplicando las recomendaciones nutricionales



Generando productos “5S”





Los alimentos 5S me hacen “sentir bien”



“QUE SON LOS ALIMENTOS 5S”

EN EL DESARROLLO E INNOVACIÓN DE ALIMENTOS
NUESTRO OBJETIVO ES: ELABORAR ALIMENTOS SANOS,
SEGUROS, SABROSOS, SOSTENIBLES Y SOCIALMENTE
ACEPTADOS



5s alimentos

sano · seguro · sabroso
sostenible · socialmente aceptado

Alimentos sanos

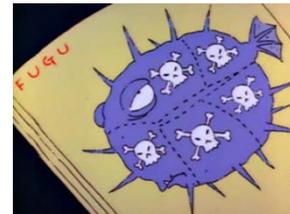


Alimentos seguros



saludable

1. DESARROLLAR ALIMENTOS 5s.



5s alimentos

sano · seguro · sabroso
sostenible · socialmente aceptado

Alimentos sabrosos



Alimentos sostenibles



5s alimentos

sano · seguro · sabroso
sostenible · socialmente aceptado

Alimentos socialmente aceptables



saludable



VS



¿Todos los conceptos son iguales?

¿Porqué soberano?

Se estima que el mercado de los alimentos para el “bienestar” quintuplicarán su facturación en un corto periodo de tiempo.

Bueno para el consumidor

Bueno para la nutrición

Buen negocio





- ¿Sano? OK
- ¿Sabroso? OK
- ¿Sostenible?
- ¿Socialmente aceptado?.....?
- ¿Seguro
- ¿Soberano?

¿Qué se entiende por seguro?: Cuando todas las personas tienen en todo momento accesos físico, social y económico a los alimentos suficientes.

¿Qué se entiende por soberano?: Es el derecho de los países y los pueblos a definir sus propias políticas agrícolas y de alimentación.

Consuma alimentos 4S (sanos, seguros, sabrosos y soberanos), con las que podrá complacer estos **caprichos** y disfrutar de **reuniones con amigos** y familiares, **saboreando** sus preparaciones preferidas sin descuidar la cantidad ni la frecuencia con que come, pues de ello depende en gran medida el mantenimiento del peso y **el bienestar** de su organismo.

La idea es ser **creativo**, tener a la mano un abanico de **opciones** a la hora de **preparar** los alimentos habituales, utilizando rubros de producción nacional y rescatando las **potencialidades de la cultura tradicional y ancestral** del pueblo venezolano.....





- ¿Sano? OK
- ¿Sabroso? OK
- ¿Sostenible? ¿OK?
- ¿Socialmente aceptado?...¿OK?
- ¿Seguro
- ¿Soberano?





- ¿Sano?
- ¿Sabroso?
- ¿Sostenible?
- ¿Socialmente aceptado?.....?
- ¿Seguro?

¿Los alimentos del bienestar (AB) incluyen las 5S?.

¿Los AB se desarrollan para curar patologías?

¿Los AB están contraindicados con las dietas?.

¿Cuáles son los principales alimentos del bienestar?

Alimentos para el control del colesterol
Alimentos para el evenjecimiento activo
Alimentos para el control de la
obesidad.....

DESARROLLO E INNOVACION EN LOS ALIMENTOS DEL BIENESTAR CON DÁTIL



MENU DEGUSTACION IV Jornadas "GASTRONOMÍA SALUDABLE "



GASTRO CASINO ORIHUELA

y

ESCUELA POLITECNICA SUPERIOR DE ORIHUELA
Universidad Miguel Hernández



Vino espumoso natural elaborado por el método tradicional
Gazpacho de caqui y granada

Prof. Nuria Martí Bruñá
Laboratorio y Plata Piloto de zumos y bebidas (IBMC)

Tomate raff con bonito y crema de queso ligero con albahaca"

Antonio Pérez Marcos . Cheff Gastro Casino de Orihuela
Prof. Juan José Ruiz Martínez.
Departamento de Biología Aplicada. Biodiversidad Agrícola y Mejora de
Variedades

Tiger-Burguer con micro mezclum, ketchup casero y cebolla caramelizada

Prof. José Ángel Pérez Álvarez
GRUPO IPOA (Industrialización de Productos de Origen Animal)

Piezas de Conejo en diversas texturas

Prof. Maria de la Luz García Pardo y Prof. María José Argente Carracosa
Granja Docente, Dpto. Tecnología Agroalimentaria, Área Producción Animal

Vino Tinto envejecido en barrica de roble francés

Prof. Nuria Martí Bruñá
14ª Promoción de la Licenciatura de Enología

Pre-postre

Selección de Frutas variadas de hueso de temporada

Prof. Pilar Legua Murcia
Dpto. de Producción Vegetal y Microbiología
Postre

Mini Cups cake de dátil con base de cremoso de turrón

Prof. Casilda Navarro Rodríguez de Vera
GRUPO IPOA (Industrialización de Productos de Origen Animal)
Prof. Francisco Burlo Carbonell y Marina Cano Lamadrid
Dpto. Tecnología Agroalimentaria Grupo de Calidad y Seguridad Alimentaria





JORNADA GASTRONÓMICA EPSO-UMH 2016 Ruta GastroSaludable

Tostas de *pan de chia* con *tomate muchamiel* y selección de embutidos
Canapés en *pan de dátil* y diferentes cremas de queso
Salmorejo de *tomates de pera*

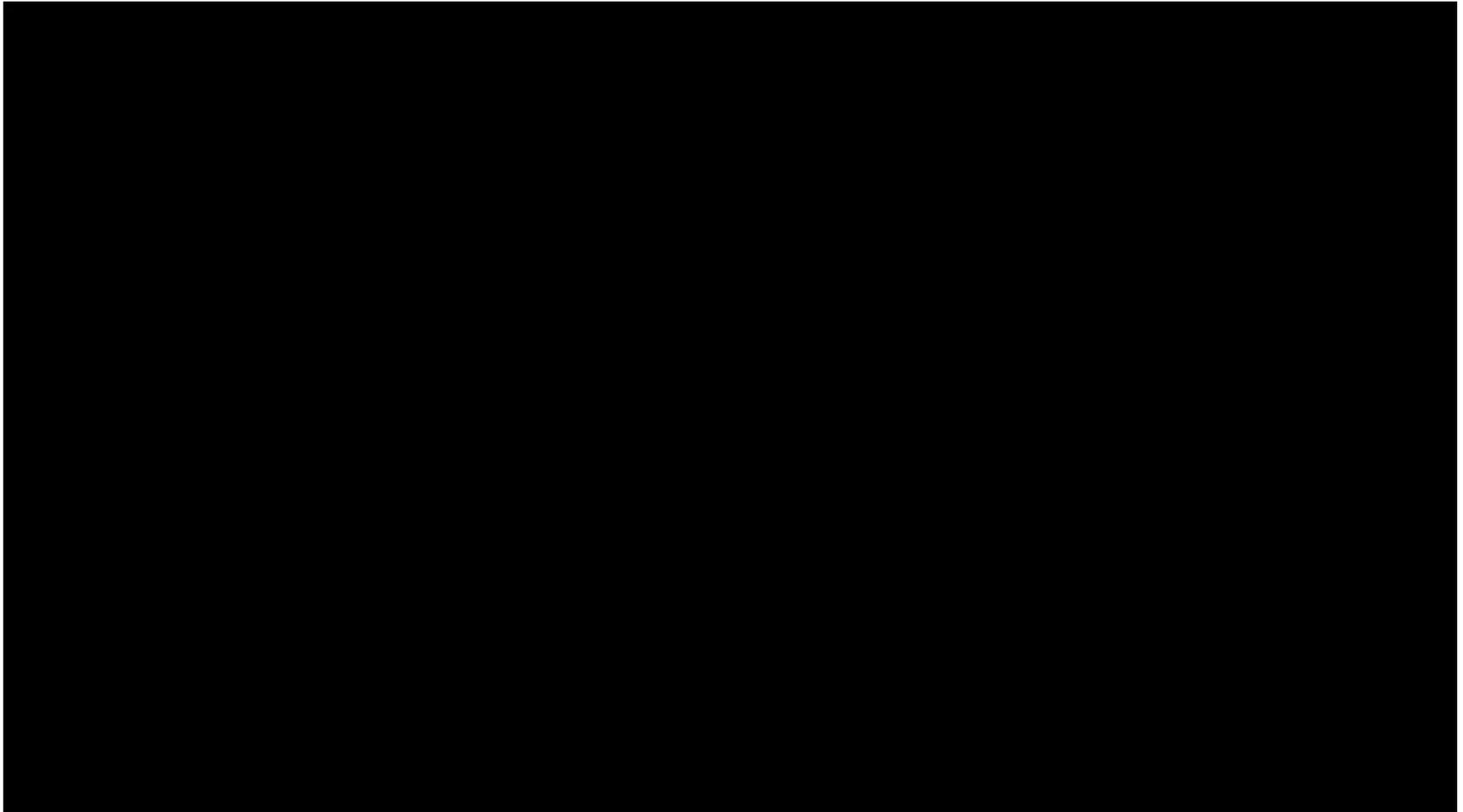
Degustación de *espinacas* en:
Mini croquetas
Samosas con pasas y piñones
Pastel gratinado

Mini hamburguesas veganas
Conejo confitado con verduritas en saquitos brick

Variado de mini tapas dulces:
Arroz con *leche de cabra*
Galletitas de *amaranto*
Bebidas de frutas

VINO autóctono





Alumna: Julia Carrillo García.
Grado Biotecnología UMH.
Biotecnología de los alimentos funcionales.
Tutores: José Angel Pérez Alvarez y Manuel Viuda Martos

RETOS DE LA ALIMENTACIÓN EN EL SIGLO XXI



Español | Valencià | English



Escucha Radio UMH on-line



Tweets by @RADIO_UMH

Inicio > Ciencia, Investigación, Medio Ambiente y Tecnología, Salud y bienestar a través de la alimentación > Las creadoras de "galletas con picudo" en Salud y Bienestar a Través de la Alimentación, 9 de mayo de 2016

Las creadoras de "galletas con picudo" en Salud y Bienestar a Través de la Alimentación, 9 de mayo de 2016



090516 Programa SALUD Y BIENESTAR A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN

Programa sobre alimentación saludable presentado por José Ángel Pérez Álvarez, profesor del Área de Tecnología de Alimentos en la Universidad Miguel Hernández, que habitualmente cuenta con la presencia de expertos en la materia.

Las invitadas de hoy son Nuria Castejon Navarro, Ainoa Gallego Zaragoza y María Teresa Castaño Martínez, estudiantes del grado en Biotecnología en la UMH.



Ciencia, Investigación, Medio Ambiente y Tecnología, Salud y bienestar a través de la alimentación

lunes, 9 de mayo de 2016 arivera

Español | Valencià | English



Escucha Radio UMH on-line



Tweets by @RADIO_UMH

Inicio > Programas Radio UMH, Salud y bienestar a través de la alimentación > José David Celdrán en Salud y Bienestar a Través de la Alimentación, 25 de abril de 2016

José David Celdrán en Salud y Bienestar a Través de la Alimentación, 25 de abril de 2016



250416 Programa SALUD Y BIENESTAR A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN

Programa sobre alimentación saludable presentado por José Ángel Pérez Álvarez, profesor del Área de Tecnología de Alimentos en la Universidad Miguel Hernández, que habitualmente cuenta con la presencia de expertos en la materia.

El invitado de hoy es el biotecnólogo José David Celdrán que ha hablado de las impresoras 3D de alimentos.



Programas Radio UMH, Salud y bienestar a través de la alimentación

lunes, 25 de abril de 2016 mmancebo

rne



http://mvod.lvlt.rtve.es/resources/TE_OESTMSU/mp3/9/2/1459524107229.mp3



http://play.cadenaser.com/audio/cadenaser_avivirquesondosdias_20160402_080000_090000/

gullón **sin gluten** Descubre la mejor selección de productos aquí.

convivencia comunicación

infoceliaco
noticias para celíacos

22 de marzo de 2016

Inicio Quiénes somos Enlaces Boletines Cursos Franquicias Contacto

Organización Instituciones Investigación Productos Restaurantes Empresas

Harina a base de escarabajo picudo para elaborar galletas sin gluten

23 de marzo de 2016

El picudo supone la mayor amenaza para el Palmeral de Elche, pero, a la vez, es un insecto con altas propiedades nutritivas. Una característica de este bicho que no ha pasado desapercibida para estudiantes del Grado de Biotecnología de la Universidad Miguel Hernández (UMH), que han elaborado galletas enriquecidas con proteínas de picudo, que cuentan con la particularidad de que son aptas para celíacos, al no contener gluten.



Los estudiantes de la UMH han propuesto, de forma individual o en grupo, el desarrollo y la elaboración de varios alimentos que tienen propiedades saludables. Para ello, han analizado los problemas que existen entre los consumidores y han aportado posibles soluciones. Además, han superado los problemas tecnológicos que conlleva la elaboración de un alimento funcional.

No obstante, el que más llama la atención, es el elaborado con picudo. El profesor de la UMH José Ángel Pérez explicó que "todos los insectos tienen muchas proteínas, y los alumnos han escogido el picudo porque es uno que tiene mucha presencia en Elche". Además, apunta el profesor, "el picudo es comestible, por lo que su utilización en este proyecto es una forma de decirle a la gente que puede tener una utilidad".

Desde el campus de Elche han destacado al diario Información que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) recomienda que se empiecen a consumir insectos, ya que sus proteínas tienen un alto valor biológico. En el caso concreto presentado por la UMH se ha utilizado el picudo como ingrediente para elaborar galletas.

Para utilizar el insecto, se realiza, primero, un proceso de extracción de distintas partes, como la cáscara y la cabeza, que se desechan. El segundo paso es deshidratarlo y, finalmente, se convierte en harina. De esta forma, los alumnos de la UMH han utilizado la harina de picudo para cocinar galletas con un alto contenido en proteínas y sin gluten, por lo que son aptas para celíacos.

Otras propuestas de los estudiantes de la UMH han sido, además de la hamburguesa vegana y la galleta con proteínas de picudo, un pan de amaranto con aloe vera y almendras, tortitas inocas de quinoa y galletas de cinco colores de quinoa con vegetales para celíacos.

En todos los alimentos se ha reforzado el papel de los principios bioactivos con propiedades saludables y los productos se han obtenido a través de procedimientos biotecnológicos. Los profesores de la asignatura de Biotecnología de los Alimentos Funcionales de la UMH José Ángel Pérez Álvarez y Manuel Viuda Marbó han supervisado el proceso.

Tweet

Escribir un comentario

Máx. 1000 caracteres

Recibe nuestro Boletín



Infoceliaco en Radio Marca FM

Soy lucia y soy celíaca



UMH TV - El picudo como alimento del futuro

0:00 / 1:49

Estudiantes realizan una cata de diversos alimentos como un helado de dátíl con galletas enriquecidas con proteínas de picudo

Una hamburguesa vegana enriquecida en vitamina B12 o un helado de dátíl con galletas de amaranto con proteínas de picudo son algunas de las propuestas que ha elaborado un grupo de estudiantes del Grado en Biotecnología de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche. La cata, dirigida a estudiantes y profesores del Grado, tendrá lugar mañana miércoles, 23 de marzo, a las 13:00 horas, en el laboratorio 0.3 del edificio Altabix del campus de Elche. Los alimentos se han desarrollado en la Facultad de Ciencias Experimentales de la UMH y en la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO).



Los estudiantes de la UMH han propuesto, de forma individual o en grupo, el desarrollo y la elaboración de varios alimentos que tienen propiedades saludables. Para ello, han analizado los problemas que existen entre los consumidores y han aportado posibles soluciones. Además, han superado los problemas tecnológicos que conlleva la elaboración de un alimento funcional.

Las propuestas de los estudiantes de la UMH han sido, además de la hamburguesa vegana y el helado con proteínas de picudo, un pan de amaranto con aloe vera y almendras, tortitas incas de quinoa y galletas de cinco colores de quinoa con vegetales para celíacos. En todos los alimentos se ha reforzado el papel de los principios bioactivos con propiedades saludables y los productos se han obtenido a través de procedimientos biotecnológicos.

Los profesores de la asignatura de Biotecnología de los Alimentos Funcionales de la UMH y miembros del Departamento de Tecnología Agroalimentaria José Angel Pérez Alvarez y Manuel Viuda Martos han supervisado el proceso de elaboración de estos productos.

Asimismo, un grupo de estudiantes de la UMH ha compartido sus experiencias en el programa de Radio UMH "Salud y Bienestar a través de la Alimentación", así como en las redes sociales de la asignatura.



Utilizamos "cookies" propias y de terceros para elaborar información estadística y mostrarle contenidos, servicios y publicidad personalizada a través del análisis de su navegación. Si continúa navegando acepta su uso. [Más información y cambio de configuración.](#)

Hemerística | Suscripción | Clasificados | Mercados, 22 marzo 2016 | Deportes | TV | Noticias | Identificación y Registro

www.informacion.es **INFORMACIÓN**

Alcanta Actualidad Deportes Economía Opinión Cultura Ocio Vida y estilo Participación Multimedia Suscriptor

Información > **Elche** > **Picudo rojo para galletas**

Picudo rojo para galletas
Estudiantes de Biotecnología de la UMH elaboran galletas enriquecidas con las proteínas del escarabajo

JOSÉ A. MATA | 22 de marzo de 2016 | 07:10

El picudo supone la mayor amenaza para el Palmeral de Elche, pero, si la ves, es un insecto con altas propiedades nutritivas. Una característica de este bicho que no ha pasado desapercibida para estudiantes del Grado de Biotecnología de la Universidad Miguel Hernández, que han elaborado galletas enriquecidas con proteínas de picudo.

Las mermas se podrán degustar hoy en la UMH, junto con, por ejemplo, una hamburguesa vegana enriquecida en vitamina B12. La cata tendrá lugar a las 13 horas, en el laboratorio 0.3 del edificio Altavix del campus de Elche.

Los estudiantes de la UMH han propuesto, de forma individual o en grupo, el desarrollo y la elaboración de varios alimentos que tengan propiedades saludables. Para ello, han analizado los problemas que existen entre los consumidores y han aportado posibles soluciones. Además, han superado los problemas tecnológicos que conlleva la elaboración de un alimento funcional.

No obstante, el que más llama la atención, es el elaborado con picudo. El profesor de la UMH José Ángel Pérez Álvarez explicó que «todos los insectos tienen muchas proteínas, y los alumnos han escogido el picudo porque es uno que tiene mucha presencia en Elche». Además, apuntó el profesor, «el picudo es comestible, por lo que su utilización en este proyecto es una forma de decirle a la gente que puede tener una utilidad».

Además, destacaron desde el campus de Elche, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) recomienda que se empleen a consumir insectos, ya que sus proteínas tienen un alto valor biológico.

En el caso concreto presentado por la UMH, se ha utilizado el picudo como ingrediente para elaborar galletas. Para utilizar el insecto, se realiza, primero, un proceso de extracción de distintas partes, como la cáscara y la cabeza, que se desechan. El segundo paso es deshidratarlo y, finalmente, se convierte en harina.

De esta forma, los alumnos de la UMH han utilizado la harina de picudo para cocinar galletas con un alto contenido en proteínas y sin gluten, por lo que son aptas para celiacos.

Otras propuestas de los estudiantes de la UMH han sido, además de la hamburguesa vegana y la galleta con proteínas de picudo, un pan de amaranto con aloe vera y almendras, tortitas inocas de quinua y galletas de cinco colores de quinua con vegetales para celiacos. En todos los alimentos se ha reforzado el papel de los principios bioactivos con propiedades saludables y los productos se han obtenido a través de procedimientos biotecnológicos.

Los profesores de la asignatura de Biotecnología de los Alimentos Funcionales de la UMH José Ángel Pérez Álvarez y Manuel Vives Marcos han supervisado el proceso.

Compartir en Facebook | Compartir en Twitter

Temas relacionados: Bicho | Galleta | Hamburguesa | Insecto | Palmeral de Elche | Picudo

Te recomendamos

Elche/Baix Vinalopó



De los «fregaos» urbanísticos a los de Batmany y Robin

El coordinador de Urbanismo de Elche hace un año un su carrera para poner un orden algo...

La playa camina se queda corta. La casa del Cabo de Santa Pola arena cada vez más a curules y torres de toda la provincia con...

Cuanto antes para el llamado. Las candidatas a Sra mayor e infante de la Plaza de Elche protagonizan una sesión...

Un hecho en un accidente en la camión de biche y Santa Pola. El albañero reportó de la presencia de elcheros de Barberos para asegurar el trabajo.

Aulas rurales. La innovación educativa se desarrolla en las aulas de Camp d'Elche.

Una obra de arte para Santa María. El artista Manuel Bascos crea un relieve de 20 metros de superficie para decorar el templo del...

«Las viviendas necesitan ser seguras». Un taller de innovación social para mejorar la calidad de vida de la Comunidad.

Todos los noticias de Elche/Baix Vinalopó

Elche | Baix Vinalopó

La última | Lo más leído

1. Carta de 100 alcaldes del municipio apoyan a sus jugadores en Tules
2. La CUP vota "liberarse" de pacto con Junta por SI
3. Dos guardas civiles heridos en un accidente tras una espectacular persecución
4. CD Tudelano - Miraflores, en directo
5. Camaroner ve a Turquia dentro de la UE en el año 2020
6. El increíble trío de Sastre que dejó al Bilbao Basque en playoff
7. Usare un ciclista y un motorista resulta herido grave en un accidente en Altea
8. Sánchez promete ser "generoso" desde el gobierno

elcheDiario

(default.aspx)

Buscar en Elche Diario

f (<https://www.facebook.com/Elchediario>) t (<http://twitter.com/elchediario>)

(<https://www.youtube.com/user/elchediario>)

(<https://plus.google.com/100314532150172350758/posts>) Seguir

Estudiantes de la UMH probarán un helado de dátíl enriquecido con proteínas de picudo



Elchediario.com | 22 de marzo de 2016

([imprimir.aspx?id=20121](#))

compartir (whatsapp://send?text=Estudiantes de la UMH probarán un helado de dátíl enriquecido con proteínas de picudo <http://www.elchediario.com/display.aspx?id=20121>)

Una hamburguesa vegana enriquecida en vitamina B12 o un helado de dátíl con galletas de amaranto con proteínas de picudo, apto para celiacos, son algunas de las propuestas que ha elaborado un grupo de estudiantes del Grado en Biotecnología de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche. La cata tendrá lugar mañana miércoles, 23 de marzo, a las 13:00 horas, en el laboratorio 0.3 del edificio Altavix del campus de Elche. Los alimentos se han desarrollado en la Facultad de Ciencias Experimentales de la UMH y en la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO).

Del 21 al 30 ABRIL 2016
Fe Ci T Elx
Feria de la Ciencia y la Tecnología en Elx

Galletas enriquecidas
con proteína de picudo



Autoras: Nuria Castejón Navarro
Teresa Castaño Martínez
Ainoa Gallego Zaragoza

Tutores: José Ángel Pérez Álvarez
Manuel Viuda Martos



*Innovación nutricional
con productos ilicitanos*

Abril 2016

¿De qué está hecho?

Harina de arroz, amaranto, huevo, azúcar moreno, aceite de oliva, miel, proteínas de picudo, canela y sal.



¿Qué es el picudo?

El picudo constituye una fuente alternativa y segura de proteínas, siendo además su consumo sostenible y responsable con el medio ambiente.

La Organización Mundial de la Agricultura y la Alimentación (FAO) promueve una alimentación saludable mediante el consumo de insectos debido a sus elevadas propiedades nutricionales y beneficios para la salud.



¿Qué es el amaranto?

Es un pseudocereal del tipo de la Quinoa o la Chía que cada día es más conocido debido a sus importantes valores nutricionales.

Constituye un **nuevo alimento**, con un alto contenido en proteínas, fibras dietéticas, calcio, hierro, potasio y un contenido equilibrado en minerales y vitaminas.

Destacan la vitamina C, la B6 y la K, así como las riboflavinas, ácido fólico, niacina y tiamina.

Es considerado un **alimento de la NASA**, que usan los astronautas en sus viajes por sus elevadas propiedades nutritivas.



Aspectos saludables

Entre los numerosos beneficios que posee este producto destaca el que es **LIBRE de GLUTEN**, lo cual lo hace apto y adecuado para personas celíacas.

Además, si sumamos las proteínas del huevo, las de origen vegetal por parte del amaranto y las de origen animal por parte del picudo obtenemos un aporte proteico necesario en nuestra dieta *sin necesidad de comernos un entrecot*.

Sin olvidar todas las vitaminas y minerales (Fe, Ca,...) que nos proporciona, equiparables a las de algunas legumbres.

Todos
estos factores
son fundamentales
para mantener una
buena salud y una mejor
calidad de vida.

¿Para quién está pensado?

Es un producto pensado por y para el disfrute del consumidor, a la vez que aporta elementos esenciales para la dieta de una forma atractiva.

Al tratarse de unas galletas, se puede consumir de forma fácil y rápida tanto en casa como fuera de ella, por lo que es ideal para los niños.

Del mismo modo, debido al valor nutricional que posee, su consumo también está indicado para deportistas, a quienes aportará gran cantidad de proteínas tras largas sesiones de ejercicio físico.

En pocas palabras, es una forma de consumo divertida y atractiva, apto para toda la familia.

Del 21 al 30 ABRIL 2016

Fe Ci T Elx

Feria de la Ciencia y la Tecnología en Elx

PRODUCTOS DE VALOR AÑADIDO A PARTIR DEL DÁTIL: LA OPORTUNIDAD DE LA INDUSTRIALIZACIÓN ALIMENTARIA
ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SANOS, SEGUROS, SABROSOS, SOSTENIBLES Y SOCIALMENTE ACEPTADOS

EN LA UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ HACEMOS INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN

EL GRUPO IPOA ES UNA OPCIÓN

PRODUCTOS DE VALOR AÑADIDO A PARTIR DEL DÁTIL: LA OPORTUNIDAD DE LA INDUSTRIALIZACIÓN ALIMENTARIA
ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SANOS, SEGUROS, SABROSOS, SOSTENIBLES Y SOCIALMENTE ACEPTADOS



AHORA YA NOS CONOCES, SABES COMO TRABAJAMOS ASÍ QUE TE INVITAMOS A MEJORAR TUS CONOCIMIENTOS Y A SOLUCIONAR TUS PROBLEMAS TECNOLÓGICOS Y DE I+D+i.

“NOS GUSTA TRABAJAR CONTIGO”

EL GRUPO IPOA ES TU ELECCIÓN

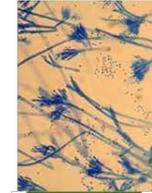


Grupo 1 UMH



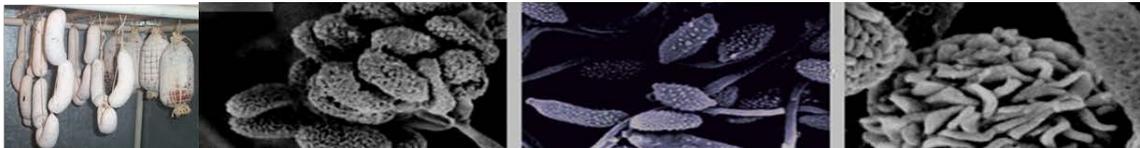
Grupo REVIV Generalitat Valenciana

El Grupo IPOA



PROGRAMA IBEROAMERICANO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA PARA EL DESARROLLO

iberofun



UNIVERSITAT Miguel Hernández de Elche



Una Universidad pública con excelencia acreditada.



Industrialización de productos de origen animal
Grupo REVIV, Generalitat Valenciana

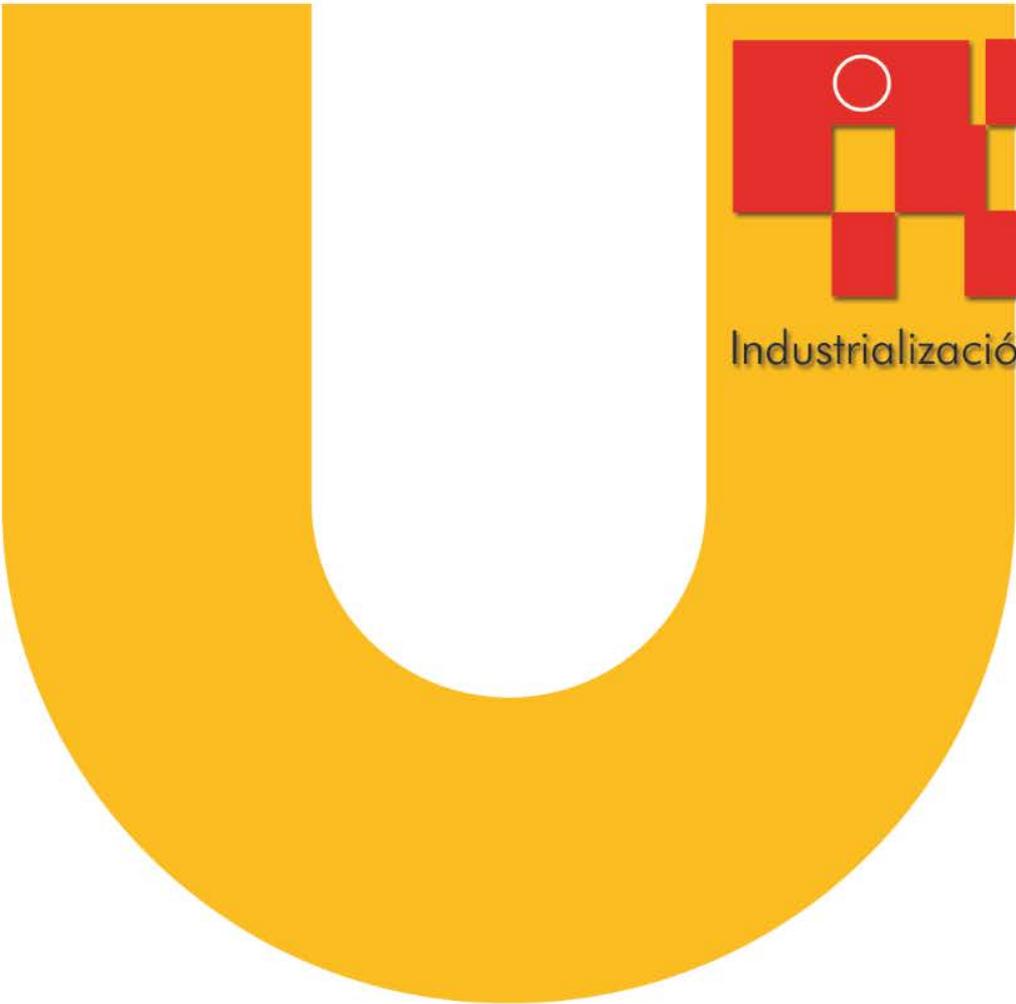
MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Dr. JOSÉ ANGEL PÉREZ ALVAREZ

ja.perez@umh.es



Dra. María Estrella Sayas Barberá
Dra. Juana Fernández López
Dra. Esther Sendra Nadal
Dra. Casilda Navarro Rodríguez de Vera
Dr. Manuel Viuda Martos



IPROA

Industrialización de productos de origen animal

