



TECNOLOGÍA DE EXTRUSIÓN DE ALIMENTOS: APLICACIONES Y PROCESO

Fecha de inicio: **1 octubre 2024**

Fecha de fin: **2 octubre 2024**

Duración: **8 horas**

Horarios: **9:30-14:00**

Ubicación: **Teams**

Modalidad: **Online**

Precio: **530€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%

(371,00€)

Estudiantes o
desempleados

-20%

(424,00€)

Inscripción
múltiple

-10%

(-53,00€/INS)

Introducción

La extrusión es una tecnología ampliamente implantada a escala industrial empleada principalmente en alimentos ricos en almidón y en proteína. Se trata de un proceso versátil que comprende operaciones de mezcla de materias primas, cocción, amasado, cizalla, moldeado y conformado de estos alimentos. De hecho, un extrusor es un biorreactor de alta temperatura y corto tiempo de residencia que implica cambios en la forma, estructura y composición de las materias primas, transformándolas en productos intermedios modificados, o bien en productos finales con características diferentes a las que tenían en su estado original.

Se trata de una tecnología que implica importantes ventajas para la industria, ya que permite transformar una amplia variedad de materias primas con las que obtener alimentos ricos en nutrientes y de bajo contenido en grasas, avanzando así en el objetivo de conseguir alimentos más saludables y sostenibles. Entre otras aplicaciones, permite desarrollar nuevos alimentos incorporando nuevos ingredientes, nuevos formatos de presentación, texturas, sabores, diseño de producto relleno, aprovechamiento de subproductos... También conlleva la modificación de la funcionalidad tecnológica del ingrediente o alimento, desde su capacidad de retención de agua, solubilidad, texturización de proteínas o modificación de estructuras.

Los avances en la tecnología de extrusión permiten a las empresas de alimentación desarrollar nuevos ingredientes y productos con aspectos hedónicos diferenciados para adaptarlos a las demandas del mercado.

Por otro lado, tanto los fabricantes de equipos de extrusión, como las propias empresas usuarias de la tecnología, en ocasiones carecen

de información en profundidad sobre cómo pueden afectar las variaciones en las condiciones de proceso o en la materia prima en las características del producto final.

Por todo ello, el presente curso permitirá dar a conocer los fundamentos de la tecnología de extrusión de husillo/tornillo (principalmente de doble husillo), sus principales variantes y aplicaciones. Se incidirá en aplicaciones tales como el desarrollo de snacks y cereales de desayuno, ingredientes modificados y análogos cárnicos. Además, se abordará la importancia de los principales parámetros de proceso implicados, principales ingredientes o materias primas empleadas, interacciones entre parámetros de proceso y características de producto final así como avances en el desarrollo de nuevos productos o ingredientes.

Objetivos

Los principales objetivos del presente curso se citan a continuación:

- Dar a conocer los fundamentos de la tecnología de extrusión de husillo (principalmente de doble husillo), sus principales ventajas, sistemas y equipos disponibles.
- Presentar los aspectos más relevantes a tener en cuenta en el desarrollo de snacks y cereales de desayuno.
- Proporcionar información sobre las principales aplicaciones de la tecnología de extrusión en el sector agroalimentario incidiendo en la modificación de ingredientes (harina, almidones, proteínas, etc).
- Presentar avances en el desarrollo de nuevos productos.
- Proporcionar información sobre las necesidades de las materias primas a emplear, parámetros y condiciones de proceso y metodologías de caracterización de los productos obtenidos.
- Presentar una visión práctica del funcionamiento de la tecnología y sus posibilidades en el desarrollo de nuevos productos (snacks de expansión directa e indirecta y análogos cárnicos)

Dirigido a

Profesionales pertenecientes a empresas elaboradoras de productos tipo aperitivos, snacks o frutos secos. Empresas de ingredientes y harinas. Empresas de frutas y hortalizas. Empresas cárnicas que quieran diversificar sus productos a productos *plant-based*.

Metodología

El curso, desarrollado en modalidad online, cuenta con presentaciones de contenidos teóricos así como presentación de casos prácticos y videos didácticos.

Nota informativa: Una de las intervenciones tendrá lugar en inglés,

según se muestra en programa.

Para considerar finalizado el curso con éxito y que el alumno reciba el certificado de asistencia, será precisa una asistencia mínima al 75% de su duración.

Programa

Día 1:

9:30-9:45h Presentación e introducción al curso.

9:45-10:50h Principios generales de la extrusión de alimentos (de husillo/tornillo).

10:50-11:30h Cereales de desayuno y productos de aperitivo (snacks).

11:30-11:50h PAUSA

11:50-12:30h Otras aplicaciones de la extrusión de husillo/tornillo.

12:30-13:30h Twin-screw extrusion in Food and Feed.

13:30-14:00h Ingredientes y materias primas en el procesado por extrusión.

Día 2:

10:00-11:00 Parámetros de proceso. Relación parámetros/Proceso/Producto.

11:00-12:00 La microscopia como herramienta para conocer la estructura de los alimentos extrusionados.

12:00-12:15 PAUSA

12:15-13:00 Análogos cárnicos mediante extrusión de baja y de alta humedad.

13:00-13:30 Vídeos prácticos didácticos sobre la aplicación de la extrusión para:

- la obtención de snacks de expansión directa.
- la obtención de snacks de expansión indirecta.
- la obtención de análogos cárnicos.