



WEBINAR La tecnología de extrusión: una oportunidad para el desarrollo de nuevos alimentos

Fecha de inicio: **9 julio 2024**

Fecha de fin: **9 julio 2024**

Duración: **1 horas**

Horarios: **9:00-10:00**

Ubicación:

Modalidad: **Online**

Precio: **0€**

Introducción

La tecnología de extrusión es ampliamente utilizada a nivel industrial en la producción de alimentos ricos en almidón y proteínas. Este proceso versátil abarca desde la mezcla de materias primas hasta la cocción, amasado, moldeado y conformado de alimentos, transformándolos en productos intermedios o finales con propiedades únicas. 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. Esta tecnología ofrece ventajas significativas para la industria alimentaria al permitir la creación de alimentos nutritivos y bajos en grasas, contribuyendo a la búsqueda de **opciones más saludables y sostenibles**.

Entre otras aplicaciones, permite, desde el **desarrollo de nuevos alimentos**, incorporando ingredientes innovadores, nuevos formatos de presentación, texturas y sabores, hasta la **modificación de la funcionalidad** tecnológica del ingrediente o alimento.

También, está en auge su uso para el desarrollo de estructuras análogas a la cárnica y al pescado.

Los avances en esta tecnología permiten a las empresas de alimentación adaptarse a las **demandas del mercado**, creando productos diferenciados y atractivos para los consumidores.

AINIA cuenta con una amplia experiencia en extrusión para el desarrollo de nuevos productos con texturas, formatos, aromas, formulaciones y propiedades novedosas de aplicación en el sector alimentario y afines. Además, cuenta con dos plantas piloto de

extrusión de alimentos con extrusores de doble husillo; una para la extrusión de cereales y otra para la extrusión de proteínas y la obtención de análogos cárnicos. Esta última permite aplicar tanto la extrusión de alta humedad (HMEC) para generar nuevos productos análogos a los de origen animal con apariencia fibrosa de alta humedad, como la extrusión de baja humedad para la obtención de texturizados proteicos deshidratados (TVP).

Objetivos

- Presentar los principios generales de la tecnología de extrusión de alimentos
- Dar una visión general sobre sus principales aplicaciones en el sector alimentario
- Dar a conocer una de las aplicaciones más novedosas como es la obtención de estructuras análogas a las cárnicas y al pescado mediante la extrusión de baja y de alta humedad, mediante ejemplos de proyectos en este ámbito.

Dirigido a

- Técnicos y responsables de I+D, Innovación, Calidad, laboratorios y de Producción de industrias alimentarias
- Responsables de Marketing y Dirección en el sector alimentario

Metodología

Webinar de una hora aproximada de duración que comenzará a las 9:00 (hora española peninsular).

Fin de inscripciones el 8 de julio a las 14:00 CEST. Tras inscribirte, recibirás un primer e-mail de confirmación por nuestra parte, y otro desde la plataforma GoToWebinar con el enlace para conectarte. Si el día de antes no lo hubieras recibido, por favor ponte en contacto con nosotros.

Programa

9:00-9:05 Introducción y bienvenida. Mariana Valverde Belda, responsable de la línea Industrias Alimentarias.

9:05-9:30 «Fundamentos de la extrusión de alimentos (de husillo/tornillo) y visión general de posibles aplicaciones». Mariana Valverde.

9:30-9:50 «Aplicación de la extrusión de baja y de alta humedad para la obtención de análogos *plant based*. Ejemplos prácticos de proyectos». Alba Gozalbes

9: 50-10:00 Preguntas de los asistentes

