

TECNOLOGÍA Y GASTRONOMÍA PARA DESARROLLAR ALIMENTOS RICOS EN FIBRA Y BAJO ÍNDICE GLUCÉMICO

9 DE NOVIEMBRE



9:30 h

Proyecto AllFruit4All. Valorización de subproductos frutícolas para el desarrollo de alimentos saludables

- Maribel Abadías. Investigadora Titular en el centro de investigación Fruitcentre, IRTA

9:50 h

Desarrollo de harinas ricas en fibra mediante la valorización de subproductos de la fruta

- Daniel Rico Bargues. Centro de Investigación y Desarrollo de Alimentos Innovadores y Saludables (C-IDEAS). ITACyL.

10:10 h

Espectroscopia infrarroja para el control de calidad de fruta y subproductos

- Ricard Boqué. Profesor Titular del Departamento de Química Analítica y Química Orgánica de la Universitat Rovira i Virgili.

10:30 h

Pausa-café

11: 00 h - 14:00 h

Alimentos ricos en fibra y bajo índice glucémico : aplicaciones prácticas en cocina

- Raúl del Moral. Escuela Internacional de Cocina.

- ✓ Pralinés a partir de harinas de leguminosas extrusionadas.
- ✓ Harinas de frutas y verduras extrusionadas para el desarrollo de masas húmedas.
- ✓ Aplicación de pectinasas en cocina para el desarrollo de masas para panificación.
- ✓ Liofilización en la cocina: sticks de frutas y verduras.

UBICACIÓN: SEDE DE ITACYL - FINCA ZAMADUEÑAS. (VALLADOLID)

NECESARIA INSCRIPCIÓN PREVIA

SCAN ME



INSCRÍBETE AQUÍ

