



MEJORA NUTRICIONAL Y FUNCIONAL DE HARINAS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS EN CEREALES Y PSEUDOCEREALES

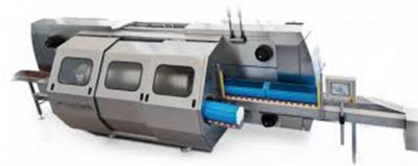
El objetivo del proyecto es desarrollar harinas saludables de cereales minoritarios como el trigo sarraceno, pseudocereal sin gluten, mediante la aplicación de tecnología no térmica (HPP) que permita modificar el perfil nutricional así como propiedades tecnológicas y saludables de los cereales y pseudocereales.

IMPACTO

Incrementar las propiedades panificables, digestibilidad y biodisponibilidad de compuestos saludables. Diversificar las materias primas para alimentos dirigidos a población celiaca. Se desarrollarán hasta 2 tipos de harinas.



Universidad de Valladolid



Financiación