DESAFÍO UNIVERSIDAD - EMPRESA

Esta necesidad tecnológica forma parte del Concurso de Proyectos de I+D+i y/o consultoría en colaboración Universidad – Empresa "Desafío Universidad Empresa" 2016 organizado por la Fundación Universidades y Enseñanzas Superiores de Castilla y León.

TÍTULO DE LA DEMANDA TECNOLÓGICA A RESOLVER

Referencia:

NT02

Título de la demanda tecnológica propuesta

Desarrollo de queso 0% grasa

Acrónimo:

GRAZERO

Áreas de interés de la demanda tecnológica

(Principal) Agroalimentación y Recursos Naturales

Resumen:

Desarrollo de queso de pasta prensada y/o queso crema untable con reducido contenido graso.

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD DEMANDADA

1.- Descripción de la demanda tecnológica.

Obtención de queso de pasta prensada y/o queso crema de untar 0% graso

2.- Antecedentes.

Siguiendo las directrices marcadas por la Estrategia NAOS, uno de los grandes desafíos de la industria alimentaria es reducir el contenido graso de los alimentos, sin que se vea comprometida su calidad organoléptica. El queso se caracteriza por tener un alto contenido en este nutriente y es por ello que esta industria ha trabajado en el desarrollo de quesos light, los cuales pueden encontrarse en el mercado. Un paso más, sería poder obtener un producto libre de grasa.

3.- Posibles enfoques del proyecto de investigación.

Empleo de distintas estrategias de formulación: eliminación o sustitución de grasa por otros componentes saludables que mantengan la calidad sensorial de los productos.

4.- Enfoques sin interés.

PALABRAS CLAVE: Queso, sin grasa, saludable

Si desea remitir una propuesta de solución tecnológica (proyecto de investigación y/o consultoría) deberá enviar el *formulario de participación (ANEXO II)****, descargable en www.redtcue.es/, a una de las direcciones de correo electrónico que se indican en las bases del concurso antes del 15/06/2016.***

Acceso a información general del concurso