



Elaboración de un producto cárnico enriquecido en Omega-3

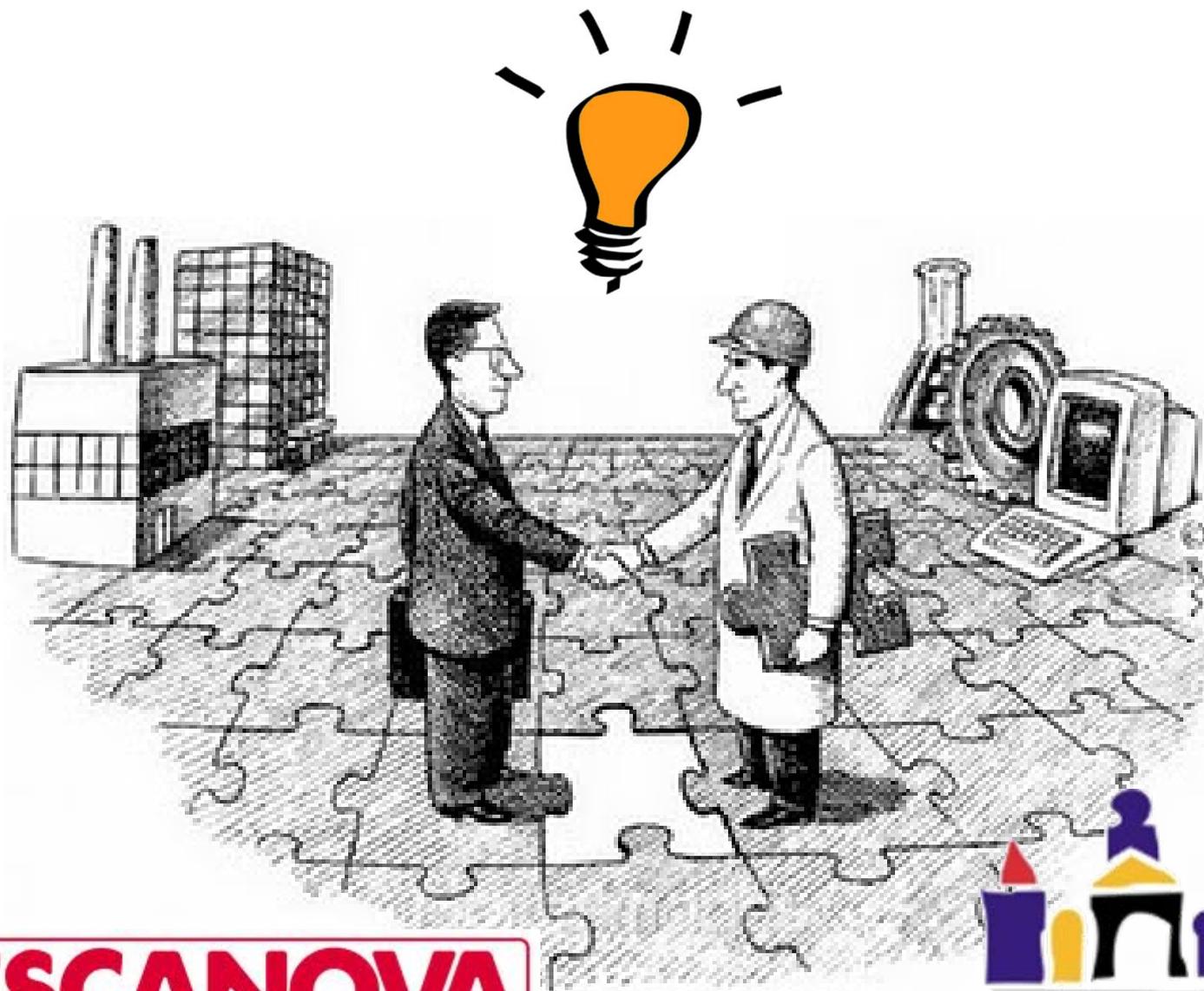
Sara de Diego Rupérez
1 de junio de 2011

Salón de Actos. Facultad de Ciencias



SALCHICHAS CON OMEGA-3





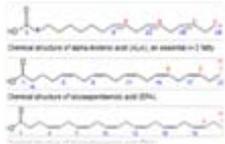
PESCANOVA

Lo bueno sale bien

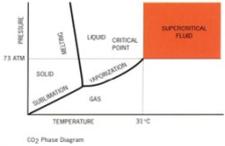




Aprovechamiento subproductos de la pesca



Ricas en Omega-3 (EPA+DHA)



Extracción con CO₂ supercrítico



Salchichas de cerdo

light

Bajas en grasa



Producto cárnico
con los beneficios
del pescado



TROPHÉLIA
EUROPE



*“Estos premios son una apuesta clara por el fomento de la innovación en el sector de alimentación y bebidas español. Demuestran que **todos - universidades, instituciones y empresas - caminamos hacia la misma dirección** y los avances que se obtienen en los laboratorios cada vez se incorporan de manera más eficaz a los alimentos que consumimos, mejorando nuestra calidad de vida.”*

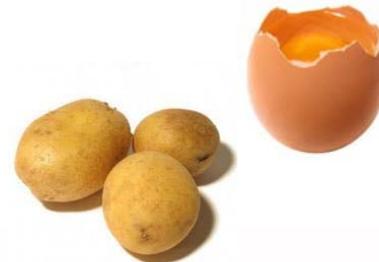
(Federico Moráis, Director de Innovación y Tecnología de la FIAB)



PREPARADO DE TORTILLA TRATADO POR ALTAS PRESIONES

Creación de una spin-off

25%
de los españoles
prefiere el
bocadillo de
tortilla de patata



Written on May 5, 2011 in [Business](#), [Events](#), [General](#), [Learning Activities](#), [On Campus this week](#), [Other cultural activities](#), [Scholaships, awards & contests](#)

IE University awards prize to business idea which promises innovation in the prepared foods market

A group of young entrepreneurs, experts in food technology have won the award for Best Business Plan granted by Bancaja Young Entrepreneurs of IE University for a business project based on the launch of ready-meals preserved by high-pressure technology. The award, supported by IE University, Fundación Universidades de Castilla y León and Bancaja, promotes entrepreneurship and development of business ideas within universities.

IE University premia una idea empresarial que apuesta por innovar en el mercado de alimentos preparados



Un grupo de jóvenes emprendedores expertos en tecnología de los alimentos ha obtenido el **Premio al Mejor Plan de Negocio** que concede la **Cátedra Bancaja Jóvenes Emprendedores** de IE University por un proyecto empresarial basado en el lanzamiento al mercado de platos preparados que se conservan mediante tecnologías de alta presión. Este premio, impulsado por **IE University**, **Fundación Universidades de Castilla y León** y **Bancaja**, promueve el espíritu emprendedor y la aparición de ideas de negocio dentro del contexto universitario.

Este plan de negocio analiza la oportunidad y viabilidad económica de un empresa alimentaria, denominada **HPP**, en el entorno de los platos preparados con un alto componente innovador, no disponible en el mercado; consiste en una tortilla de patatas (patata + huevo) tratada con altas presiones hidrostáticas, una técnica que mantiene durante tres meses las características organolépticas (sabor, tacto, consistencia) del alimento del primer día.



TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO A EMPRESAS

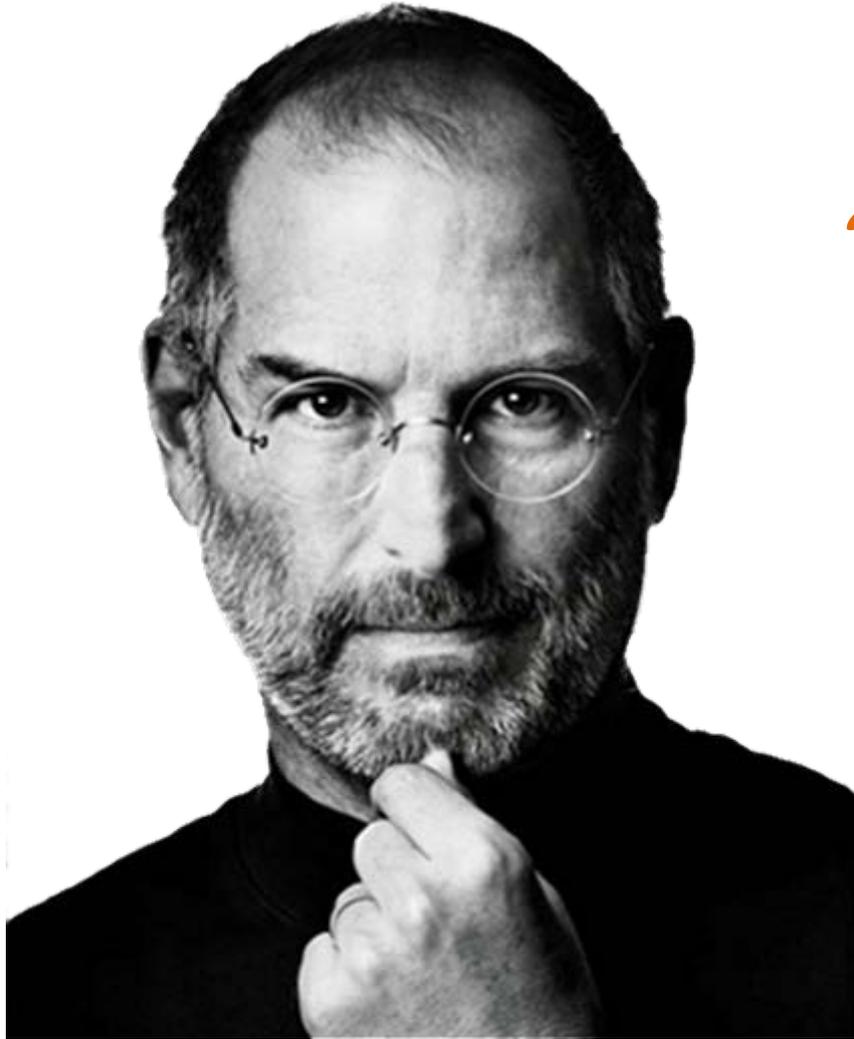
*“Las em
lo import*

FALSO

*ocimiento,
”*



GRUPO SIRO



*“Seguid hambrientos,
seguid alocados”*

(Steve Jobs, creador de Apple y Pixar)

¡¡GRACIAS!!

