

dijous, 26 de novembre de 2015

# Cinc estudiants de l'ETSEA guanyen un concurs estatal d'innovació alimentària

## Amb un producte d'esmorzar saludable per a infants

Un equip de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) de la Universitat de Lleida (UdL) ha guanyat la primera edició del Premi ACTA/CL al desenvolupament de nous productes alimentaris, que s'ha lliurat a Palència en el marc del primer [Congrés Nacional de Joves Investigadors en Ciència, Enginyeria i Tecnologia dels Aliments](http://actacl.es/congresojuicita/) [ <http://actacl.es/congresojuicita/> ] (JICITA 2015), organitzat per l'Associació de Científics i Tecnòlegs d'Aliments de Castella i Lleó (ACTA-CL). La idea de les estudiants de l'ETSEA, tutoritzades pel professor del Departament de Tecnologia d'Aliments Estanislau Fons, s'ha imposat entre 11 els projectes finalistes d'arreu de l'Estat espanyol.

La idea de l'ETSEA, batejada amb el nom de *Truffins*, són unes pilotes o boles de cereals per a esmorzar fetes amb una base de cereals, cacau i mel. L'equip format per Ariadna Fèlix, Anna Gòdia, Iolanda Nicolau, Montserrat Sas i Rosa Torrelles, estudiants de quart curs del Grau en Ciència i Tecnologia dels Aliments a la UdL, les ha dissenyat per a facilitar als infants la preparació del seu propi esmorzar, ja que cada pilota conté la ració adequada i correctament quantificada de nutrients i energia, i es desfà i dispersa fàcilment en una tassa de llet.

La proposta millora la formulació dels cereals d'esmorzar presents al mercat, ja que una pilota conté més fibra i micronutrients que les quantitats d'altres cereals recomanades per a un esmorzar, a més d'un menor contingut en sodi. La proposta s'emmarca en l'estratègia NAOS de millora de la nutrició infantil i prevenció de l'obesitat, i associa aquest producte al foment de l'activitat física des d'un enfocament lúdic.

Els onze equips finalistes al concurs han treballat en el desenvolupament de productes alimentosos nous, industrialitzables i comercialitzables amb innovacions en la fórmula qualitativa del producte, en la seua forma de presentació i ocupació, en el perfil nutricional dels mateixos i en la utilització de matèries primeres autòctones.

El jurat que ha intervingut en la fase final estava integrat per representants d'empreses agroalimentàries rellevants a Castella i Lleó com a Grup Siro, Cascajares, Làctiques Cobreros i Santa Teresa, així com de l'Institut Tecnològic Alimentari de Castella i Lleó i el Parc Científic Universitat de Valladolid.

Una mostra dels Truffins



L'equip guanyador amb el tutor, Estanislau Fons / Foto: ETSEA-UdL



[  
/export/sites/universitat-lleida/ca/serveis/oficina/.galleries/images/imatges-premsa3/innovacioalimentariaUdL2.jpg  
]

## Més continguts

Lleida Televisió / La setmana Pirineu  
Capítol 97 / 10/12/2015