dimarts, 21 de juny de 2011

21 de juny de 2011

Tres alumnes de la UdL elaboren un nou producte làctic a base de quefir, mel i llavors garrapinyades

El projecte Kiff ha guanyat el tercer premi dels ÉcoTrophélia 2011

[javascript:void(0);]

/export/sites/universitat-lleida/ca [+] AMPLIAR

D'esquerra a dreta, Laura Rubió, Xavier Gallart, Aida Serra i Alba Barbero / UdL

Tres alumnes de la UdL, Laura Rubió, Aida Serra i Alba Barbero (estudiants del Màster en Innovació en Sistemes de Producció Agroalimentària [http://www.recercaagroalimentaria.udl.cat/] i de la Llicenciatura en Ciència i Tecnologia dels Aliments [http://www.cta.udl.cat/]) i un estudiant de Psicologia de la Universitat Oberta de Catalunya, Xavier Gallart; han dissenyat un nou producte làctic ric en fibra a base de quefir, mel i llavors garrapinyades de lli, sèsam, carabassa i gira-sol. Sota el nom Kiff, els estudiants que han dut a terme aquest projecte pretenen combinar textures i aromes diferents, tot barrejant els sabors tradicionals amb l'aspecte funcional i saludable de l'aliment. Amb el procés de fermentació que s'aplica al producte, es potencien els seus beneficis per a la salut, a través de les accions probiòtiques i prebiòtiques.

El respecte al medi també ha estat un dels punts que s'han tingut en compte en el desenvolupament del producte, duent a terme un procés tecnològic de residus zero. El seu envàs és de plàstic sostenible fabricat a través de fonts alternatives al petroli com són l'etanol de canya de sucre o el midó de patata.

Aquests guardons, dirigits a l'estudiantat universitari, valoren el caràcter innovador dels aliments que es presenten a la vegada que també incideixen en els aspectes mediambientals del seu procés d'elaboració

El producte, que es presenta sota l'eslògan *Kiff: Un beso de kéfir,* ha guanyat el tercer premi de l'edició 2011 d'ÉcoTrophélia, celebrada recentment a València. Aquests guardons, dirigits a l'estudiantat universitari, valoren el caràcter innovador dels aliments que es presenten a la vegada que també incideixen en els aspectes mediambientals del seu procés d'elaboració. Els premis estan promoguts per la Federació Espanyola d'Indústries de l'Alimentació amb la col·laboració del Ministeri de Ciència i Innovació i el Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí.

Escolta aquest text [javascript:void(0);]
[javascript:window.print()] [javascript:history.back()] [#]