

dimarts, 16 de juny de 2020

Plats precuinats amb base de proteïna adreçats a la gent gran

La planta pilot de tecnologia d'aliments de la UdL participa en un projecte d'INNOVAC

La planta pilot de tecnologia d'aliments de la Universitat de Lleida (UdL), amb seu al Parc Científic i Tecnològic Agroalimentari de Lleida (PCiTAL), participa en un projecte per desenvolupar plats precuinats amb base de proteïna càrnia adreçats a la gent gran amb bon estat de salut. La iniciativa, coordinada per l'Associació catalana d'innovació del sector carni porcí (INNOVAC [<https://www.innovacc.cat/>]), pretén donar resposta tant a persones que viuen soles o en parella, com a centres gerontològics amb cuina pròpia o que disposin de capacitats per incloure productes de cinquena gamma dins de la dieta que ofereixen als seus usuaris.



Inauguració de la planta pilot / Foto: Alexandra Balaguer

El projecte *Aliments de 5^a gamma amb base de proteïna càrnia per a la gent gran (5-PROTEG)* [<https://www.innovacc.cat/2019/07/19/aliments-de-5a-gamma-amb-base-de-proteina-carnia-per-a-la-gent-gran-5->] busca productes elaborats, cuinats i envasats, que aportin el valor nutricional necessari a aquest sector de la població. Per això, el primer pas és definir els valors nutricionals específics que necessiten les persones grans, així com la identificació i selecció dels ingredients de proximitat que responguin a aquesta necessitat.

"Un cop obtinguda la informació necessària, es durà a terme el procés de conceptualització dels plats i es desenvoluparan diversos prototips per tal d'adequar la seua futura elaboració a escala industrial", expliquen des de la planta pilot d'aliments de la UdL.

Investigadors i investigadores de la unitat associada Universitat de Lleida-EURECAT participen al projecte 5-PROTEG dins l'Operació 2 de Tecnificació Agroindustrial del projecte INNO4AGRO [<https://www.inno4agro.cat/>], en el marc d'un ajut de 142.129,87 euros per a Grups Operatius del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya. Els beneficiaris finals són l'empresa Taller de cuina Bongust SL i l'escorxador frigorífic del Cardoner SA (MAFRICA).

Text: Agència OMA / Premsa UdL

MÉS INFORMACIÓ:

[Fitxa inicial del projecte](#) [

http://www.redruralnacional.es/documents/10182/670309/028_TALLER+DE+CUINA+BON+GUST.pdf/e41e7aaa-]