

INVESTIGACIÓN PARA MENÚS MÁS SALUDABLES

Posted on 22/08/2014 by Naider



[EUREST Euskadi](#) y el centro tecnológico [AZTI-Tecnalia](#) han firmado un acuerdo de colaboración para la creación de productos mejorados nutricionalmente a incluir en sus menús, exportables para toda la compañía a nivel nacional. El objetivo de esta colaboración es diseñar y reformular algunos de los elementos que forman parte de la composición de los menús que se elaboran para colectividades, especialmente comedores de empresas y residencias de mayores, para adaptarlos a sus requerimientos específicos dietéticos, nutricionales y sensoriales.

Esta colaboración mutua ha comenzado con el diseño de postres caseros. El primero de ellos, un mousse cremoso bautizado como “Cremosín”, en el que se ha empleado una combinación de ingredientes que permite obtener una textura cremosa y sabor dulce. Esta combinación reduce, igualmente, el contenido en grasas y azúcar, con lo que se logra un producto con perfil nutricional mejorado. Al reducir el contenido en los nutrientes críticos, grasa total y saturada y azúcares, el postre se reduce también en calorías.

There are no comments yet.