

# FERVELACT II

Desarrollo de nuevos productos análogos lácteos a partir de fuentes vegetales locales y tecnologías avanzadas de fermentación.



## Objetivo

El objetivo general del proyecto FerVeLact II se dirige a obtener nuevas estructuras alimentarias análogas a los lácteos (licuados, yogures, quesos) a partir de materias primas vegetales autóctonas de la Comunidad Valenciana (almendra, altramuz, chufa y lino), y tecnologías avanzadas de fermentación y procesado.

En este sentido, se propone el desarrollo de nuevos ingredientes, tales como caseína obtenida por técnicas recombinantes, materias primas vegetales desodorizadas mediante extracción por CO<sub>2</sub> supercrítico, y nuevas alternativas grasas obtenidas mediante técnicas de estructuración/oleogelación. La aplicación de dichos ingredientes pretende aproximar las características nutricionales, sensoriales y tecnológicas de los productos de origen animal de referencia (leche, yogur y queso).

## Impacto Empresarial

Con este proyecto se pretende transferir el conocimiento adquirido a empresas alimentarias en el ámbito de la Comunidad Valenciana mediante el desarrollo de actividades de I+D, fomentando así su implantación en el tejido empresarial valenciano. Por un lado, se pretende contribuir a revalorizar fuentes vegetales locales y, por otro lado, dar respuesta a la creciente demanda de productos y/o ingredientes innovadores, saludables y sensorialmente aceptables sustitutos a los lácteos.

## Actividades

- Obtención de nuevos ingredientes avanzados que tecnológicamente contribuyan a alcanzar estructuras alimentarias propias de productos lácteos, tales como caseína recombinante, materias primas vegetales desodorizadas con fluidos supercríticos, y grasas estructuradas.
- Generación de nuevas estructuras análogas lácteas (licuados vegetales, y análogos al yogur y al queso obtenidos ambos mediante procesos fermentativos) con propiedades sensoriales y nutricionales mejoradas.
- Objetivación de la percepción sensorial del producto fermentado mediante la evaluación molecular del producto y su relación con las condiciones del proceso fermentativo.
- Asesoramiento en derecho alimentario.

Contacto: València Parc Tecnològic  
C/Benjamín Franklin, 5-11  
e46980 - Paterna - Valencia

T. +34 96 136 60 90  
informacion@ainia.es  
www.ainia.es

Cofinanciado por:



Cofinanciado por  
la Unión Europea