

# VEGEXT

*Investigación para la generación de nuevas estructuras análogas a las cárnicas mediante la aplicación de diferentes variantes de la tecnología de extrusión*

## OBJETIVO



El objetivo del proyecto consiste en la investigación de soluciones tecnológicas para la generación de nuevas estructuras análogas a las cárnicas aplicando tecnologías de extrusión innovadoras y empleando diferentes fuentes de proteína (ej: cereales, leguminosas, insectos, entre otros) e ingredientes de origen vegetal. Para ello se trabajará con la tecnología de extrusión en dos de sus vertientes: High Moisture Extrusion Cooking: HMEC y Texturised Vegetable Protein: TVP

## TECNOLOGÍAS

- High Moisture Extrusion Cooking: Esta alternativa da lugar a productos análogos a los cárnicos, con apariencia fibrosa, estriada, no expandida, homogénea y húmeda. Son productos intermedios que, tras operaciones posteriores de corte, aromatización, y/o empanado o rebozado y cocción final (fritura, horneado, cocción, etc) pueden ser consumidos directamente.
- Texturised Vegetable Protein: con una apariencia fibrosa, seca, heterogénea y expandida. Para su consumo debe rehidratarse o cocerse, lo que le da su textura esponjosa. Puede ser consumido tanto directamente como emplearse como ingrediente que aporta textura a análogos cárnicos.

## ACTIVIDADES

- Investigación documental sobre la tecnología de extrusión con alta y baja humedad. Definición de requerimientos.
- Puesta a punto de metodologías de trabajo para el desarrollo de los ensayos de extrusión y preparación de ingredientes.
- Desarrollo experimental para la obtención de las nuevas estructuras alimentarias mediante extrusión.

### Contacto:

València Parc Tecnològic  
C/Benjamín Franklin, 5-11  
e46980 - Paterna - Valencia  
T. +34 96 136 60 90  
informacion@ainia.es  
[www.ainia.es](http://www.ainia.es)