



Innovacions en l'elaboració i assecat d'aliment líquids vegetals

Jornada en línia
Dilluns 15 d'abril de 2024

Presentació

Els cereals i les lleguminoses poden ser valoritzats mitjançant la seva transformació en altres productes alimentaris. L'extracció de la seva proteïna pot donar nous productes alimentaris innovadors, o begudes vegetals. Una altra proposta per la seva valorització és l'assecatge produint productes alimentaris en pols amb llarga conservació. Una tecnologia innovadora que permet l'assecatge d'aliments líquids vegetals és el Pulse Spray Drying. En aquesta jornada es vol donar a conèixer al sector agrari i alimentari les tecnologies actuals per la valorització d'aquestes matèries primeres en l'elaboració de productes alimentaris en base vegetal. Aquesta jornada es realitza dins els projectes: LIQVEG "Tecnologies d'elaboració de begudes vegetals i d'extracció de proteïnes vegetals" i "Innovació en la sostenibilitat de l'assecat d'ingredients i aliments líquids vegetals".

Activitat finançada a través de l'Operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022.

Inscripcions

A través de l'IRTA: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Institut de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries
Javier Tobal
A/e: javier.tobal@irta.cat

Programa

10.00 h	Benvinguda
10.05 h	Teoria dels processos de producció de begudes i aïllats vegetals Xavier Felipe. Investigador del programa de Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA
11.00 h	Assecat sostenibles de líquids Xavier Felipe. Investigador del programa de Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA
11.30 h	Ekonek: assecat de productes vegetals mitjançant la tecnologia "Pulse Spray Drying" Aritz Lekuona. Director I+D Ekonek
12.15 h	Torn de preguntes
13.00 h	Cloenda

➔ Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Col·laboració



Organització

Institut de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries (IRTA)