



Tecnologies d'extracció de proteïnes vegetals

Jornada tècnica

Monells, dijous 4 d'abril de 2024

Presentació

Els cereals i les lleguminoses poden ser valorats mitjançant l'extracció de la seva proteïna per l'elaboració de productes alimentaris. En l'actualitat, hi ha una tendència creixent en productes innovadors on s'incorporen fonts de proteïna vegetal. En aquesta jornada es vol donar a conèixer al sector agrari i alimentari les tecnologies per poder realitzar l'extracció de la proteïna vegetal i el seu ús en productes alimentaris.

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

Lloc de realització

IRTA Monells
Finca Camps i Armet
17121 Monells

Inscripcions

A través d'IRTA: [Inscripcions](#)

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

Programa

10.00 h **Registre d'assistents**

10.10 h **Teoria dels processos d'extracció de proteïna vegetal**

Ricard Bou. Investigador del programa de Funcionalitat i Seguretat Alimentària de l'IRTA.

11.00 h **Pausa**

11.15 h **Demostració pràctica del procés d'extracció de proteïna**

Ricard Bou. Investigador del programa de Funcionalitat i Seguretat Alimentària de l'IRTA.

12.00 h **Visita instal·lacions d'assecat de proteïna**

Xavier Felipe. Investigador del programa de Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA.

13.00 h **Cloenda de la jornada**

Organització



Fons Europeu Agrícola
de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals

Col·laboració



Diputació de Girona



FEDERACIÓ DE
COOPERATIVES
AGRÀRIES
DE CATALUNYA

