



Cas pràctic demostratiu: innovacions en l'elaboració i assecatge d'aliment líquids vegetals

Jornada tècnica

Monells, dijous 18 d'abril de 2024

Presentació

Els cereals i les lleguminoses poden ser valoritzats mitjançant la seva transformació en altres productes alimentaris. L'assecatge pot ser una proposta per la valorització d'aquestes matèries primeres 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 realitzarà la demostració a planta pilot de l'assecatge d'aliments líquids vegetals utilitzant aquesta tecnologia. 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.

Lloc de realització

IRTA Monells
Finca Camps i Armet – Edifici A
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

249038 / 1,75

Programa

10.00 h	Presentació de la jornada
10.10 h	Teoria i pràctica <i>Pulse Spray Drying</i> (PSD). Visita planta pilot líquids, extracció proteïna vegetal i planta assecat Xavier Felipe. Investigador del programa de Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA Dinar Fardinov. Tècnic del programa de Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA
11.30 h	Torn de preguntes
12.00 h	Cloenda de la jornada

Col·laboració



Organització

Institut de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries (IRTA)

