



Azti formula para la empresa Celigüeta unos 'Palitos de patata' con Omega 3 y 6

17-06-2014

En su búsqueda de nuevos productos alimentarios más saludables e innovadores, la Unidad de Investigación Alimentaria de Azti ha formulado para la empresa Celigüeta unos innovadores 'Palitos de patata sabor ketchup' sin aceites de fritura y con ácidos grasos esenciales Omega 3 y 6. Se trata de un *snack* con un perfil lipídico óptimo y adaptado a las necesidades del público infantil, al que está dirigido. Los consumidores adultos tienen una preocupación cada vez mayor por los alimentos que consumen los más pequeños, lo que ha llevado al centro tecnológico y Celigüeta a desarrollar este aperitivo, que ya se encuentra a la venta.

Los Omega 3 y 6 son ácidos grasos esenciales que resultan necesarios para el crecimiento y el desarrollo cognitivo de los niños. Además de los ácidos Omega 3 y 6, *"este snack resulta especialmente apropiado para el público infantil porque no se ha sometido a fritura y, por lo tanto, permite mantenerlos estables más tiempo y conseguir así un producto con un perfil lipídico de alta calidad nutricional"*, destaca **Josune Ayo**, investigadora del Área de Nuevos Alimentos de Azti. *"La ausencia de fritura no resta propiedades organolépticas al producto, que posee la textura crujiente y sabor propios de este tipo de snack"*, añade.

En la formulación de los 'Palitos de patata sabor ketchup' con ácidos grasos esenciales Omega 3 y 6 se ha tenido muy en cuenta las tendencias de alimentación infantil detectadas por la Unidad de Investigación Alimentaria de Azti. En este sentido, el consumidor está cada vez más preocupado por su salud y la de sus hijos y busca productos que se adapten a sus necesidades nutricionales y las de todos los miembros de su familia. Otra tendencia de consumo detectada es la preferencia del público por alimentos adaptados a distintas etapas de la vida, como es el caso de los niños y las personas mayores. En este aspecto, los nuevos 'Palitos de patata sabor ketchup' resultan un aperitivo idóneo para el consumo infantil.

Los nuevos 'Palitos de patata sabor ketchup' forman parte de un proyecto mucho más ambicioso entre Azti y Celigüeta, que trabajan conjuntamente desde hace ocho años con el fin de elaborar alimentos con un óptimo perfil lipídico y nutricional. En este contexto, han abordado el desarrollo de productos innovadores que conllevan incluso el desarrollo de ensayos de intervención nutricional dirigidos a prevenir la obesidad, en colaboración con hospitales etc. Su objetivo es diseñar una gama de productos de aperitivo con contenido reducido en grasas saturadas y ácidos grasos trans y que, al mismo tiempo, incorporen ácidos grasos insaturados de

carácter más saludable.

Azti y Celigüeta

Azti y Celigüeta participan en proyectos conjuntos de investigación dirigidos al diseño de productos de aperitivo que sustituyen grasas saturadas y trans por aceites insaturados de carácter más saludable. Fruto de esta colaboración, Celigüeta se mantiene como un referente activo en la fabricación, distribución y venta de productos de aperitivo y patatas fritas.

Azti-Tecnalia, centro tecnológico experto en Investigación Marina y Alimentaria, es una fundación cuyo objetivo es el desarrollo social y mejora de la competitividad en sus sectores de actuación, el mar y los alimentos, mediante la investigación e innovación tecnológica.

www.azti.es

www.celigueta.com