



## Estrategias de innovación en restauración colectiva: investigación al servicio del usuario

13-05-2016

**El centro tecnológico AZTI está coordinando un proyecto para investigar y desarrollar nuevos productos de textura modificada que ayuden a mejorar el servicio que se ofrece en las colectividades. Un interesante trabajo que sin duda redundará en una mayor satisfacción del usuario final de las empresas que apoyen la investigación entrando a formar parte del consorcio.**

Recientemente, las dietas de textura modificada han empezado a despertar el interés del sector de la restauración colectiva dadas las ventajas que aportan por su alta densidad nutricional, contenido definido y facilidad para deglutir y preparar. La mayoría de estos productos están destinados a los ancianos y pacientes con graves problemas de deglución. Sin embargo, existen pocos productos en el mercado con textura de fácil o muy fácil masticación que cubran los requerimientos nutricionales y necesidades del resto de la población.

En España, dentro de la industria alimentaria, hay cada vez más empresas que empiezan a desarrollar productos con textura modificada, sin embargo, la mayor parte de ellas se refieren a purés y productos moldeados en los que no se hace una caracterización y cuantificación de su textura en función de las escalas definidas. Tampoco dan información sobre la temperatura óptima de consumo ya que puede modificar la consistencia del producto así como su valor nutricional.

A pesar de los esfuerzos por unificar la terminología, sigue habiendo pequeñas diferencias entre las principales sociedades de nutrición y dietética en la categorización de las modificaciones de textura en alimentos para el tratamiento de la disfagia. Tanto la definición de los niveles de textura como su cuantificación por métodos estandarizados son una necesidad clara en la práctica clínica así como en la industrial, para evitar errores en la administración de dietas texturizadas y para asegurar que los diferentes preparados comerciales presentan el nivel de textura definido en su etiquetado.

El desarrollo de nuevos conceptos de alimentos con textura modificada para su distribución en colectividades, listos para consumir, con perfil sensorial y nutricional de calidad y adaptado a las necesidades específicas de la población posibilitaría un mayor acceso de los consumidores a este tipo de productos y por tanto una mejora en su bienestar.

En este sentido, el centro tecnológico AZTI tiene en marcha varias investigaciones alineadas con esta estrategia que supone un reto y una oportunidad para la restauración colectiva y la industria alimentaria:

- Investigación sobre nuevas texturas adaptadas que potencien el color y el sabor tradicional, haciendo reconocibles e intensificando matices apetecibles que inviten y seduzcan al consumidor; así como nuevas presentaciones y/o conceptos de productos con perfil nutricional mejorado y mínimo impacto sobre la calidad organoléptica (reducción de grasa, azúcar y calorías).
- Desarrollo de bases de datos y herramientas de predicción para el diseño inteligente de menús personalizados, teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales, estilos de vida, preferencias sensoriales, técnicas culinarias, combinaciones de platos en los menús, grado de aceptación de los consumidores sobre los diversos alimentos, etc.
- Estudio del impacto nutricional que cada proceso de cocinado, transformación o conservación tiene en el alimento con el fin de obtener productos de óptima calidad.

En el marco de estas líneas de investigación, AZTI está coordinando una propuesta de proyecto consorciado, junto con CTIC-CITA, la plataforma Mundosabor y el grupo Nutrinvest del Hospital de la Paz, con el fin de solicitar financiación pública y continuar investigando y desarrollando productos personalizados de alta calidad y tecnologías de proceso que mejoren el servicio ofrecido a las diferentes colectividades.

Si vuestros planes estratégicos de empresa encajan con esta propuesta y queréis participar en este proyecto, como empresas de restauración colectiva estáis a tiempo de formar parte del consorcio (podéis contactar conmigo a través del mail de la firma).



**Clara Talens** es doctora en Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria por la Universidad Politécnica de Valencia. Desde el año 2009 trabaja como investigadora del área de Nuevos Alimentos de **AZTI** gestionando proyectos de I+D+i en el ámbito alimentario para el sector público y privado. @:  
[ctalens@azti.es](mailto:ctalens@azti.es)