



Eurest Euskadi y Azti desarrollarán nuevos alimentos nutricionalmente mejorados

Martes, 21 de abril 2015

El centro tecnológico experto en innovación alimentaria Azti y Eurest Euskadi han firmado un acuerdo estratégico de colaboración para la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios mejorados nutricionalmente, más saludables y que fomenten el uso más activo del producto local. La investigación pone el énfasis en los menús dirigidos a los colectivos más vulnerables (infancia y tercera edad).

El acuerdo viene a reforzar la línea de cooperación entre ambas organizaciones, ampliando el trabajo en común a otras propuestas de postres, salsas, cremas y sopas mejorados nutricionalmente. Buena parte de las mismas están dirigidas a colectivos con necesidades nutricionales especiales, como pueden ser las personas de la tercera edad y los niños. En el caso del sector Senior Residencial, la intención es avanzar en el diseño de menús más saludables mediante, por ejemplo, la reducción y/o sustitución de azúcar y grasas saturadas en los productos o aporte de minerales de forma natural.

El convenio fue suscrito el pasado 17 de abril en la sede de **Azti**, en presencia de **Bittor Oroz**, consejero de agricultura, pesca y política alimentaria del gobierno vasco. Los encargados de rubricar el acuerdo han sido **Rogelio Pozo**, director general del centro tecnológico, y **Lourdes Alonso Aramburu**, presidenta de **Eurest Euskadi**.

El acuerdo, de tres años de duración, se marca como objetivo colaborar profesionalmente en relación con la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios, así como otras investigaciones relacionadas con el desarrollo de procesos más eficientes y sostenibles. Los productos que se obtengan como resultado de este acuerdo serán explotados industrialmente por Eurest Euskadi con carácter exclusivo a nivel estatal.

Las líneas estratégicas en las que se centrarán la investigación y desarrollo del convenio tienen que ver con nuevas técnicas culinarias para el segmento escolar, precocinados saludables, preservación de nutrientes, disminución de tiempos de descongelación, el estudio de mermas de cocinado y el establecimiento de raciones de servicio.

Mediante el convenio, Eurest Euskadi y Azti unirán sus capacidades y experiencias y trabajarán de forma conjunta en el diseño de nuevos productos de alta calidad y valor nutricionales. Ambas organizaciones compartirán conjuntamente sus conocimientos y medios técnicos con el fin de investigar y obtener nuevos productos alimenticios.

Azti y Eurest Euskadi ya iniciaron una vía de colaboración mutua en 2014 con el diseño de líneas de productos, entre ellos el 'Cremosín', que fue presentado en 'E@t 105 Kaiona', uno de los restaurantes que Eurest Euskadi gestiona en el Parque Tecnológico.

Tras la firma, Azti y Eurest Euskadi han presentado a los medios de comunicación y profesionales del sector distintos productos innovadores desarrollados por el centro tecnológico con productos y técnicas culinarias más saludables para el público más sensible, como el escolar, la tercera edad y el hospitalario.

Las actuaciones planteadas en este convenio están alineadas con los objetivos del *Plan de ciencia, tecnología e innovación 2015* del Gobierno Vasco y con la estrategia de especialización RIS3 en el eje de la salud. Sus fines últimos están encaminados a fortalecer la modernización y la capacidad innovadora y creativa de las empresas e impulsar producciones de mayor valor añadido que permitan acceder a mercados de potencial valor superior mediante la investigación y la aplicación de tecnologías.