



## Eurest Euskadi y Azti-Tecnalia colaboran en la investigación de menús saludables

25-08-2014

Eurest Euskadi y el centro tecnológico Azti-Tecnalia han firmado un acuerdo de colaboración para la creación de productos mejorados nutricionalmente para incluir en sus menús. El objetivo del acuerdo es *“diseñar y reformular algunos de los elementos que forman parte de la composición de los menús que se elaboran para colectividades, especialmente comedores de empresas y residencias de mayores, para adaptarlos a sus requerimientos específicos dietéticos, nutricionales y sensoriales”*.

Esta colaboración mutua ha comenzado con el diseño de postres caseros. El primero de ellos, un *mousse* cremoso bautizado como ‘Cremosín’, fue presentado en ‘Kai-Ona’, uno de los restaurantes que Eurest Euskadi gestiona en el Parque Tecnológico de Bizkaia. La propuesta ha sido incluida este verano dentro de la oferta de postres del menú del día del establecimiento, y ha obtenido una excelente acogida.

El cremoso de leche ‘Cremosín’ es un postre que ha sido mejorado nutricionalmente y que sorprende sensorialmente al consumidor por su textura y dulzor, resultando un producto rompedor que no existe en el mercado. Para abordar este lanzamiento innovador, se ha integrado el interés de Eurest Euskadi con la experiencia de Azti-Tecnalia en el diseño de nuevos productos de alta calidad nutricional y organoléptica. Esta fusión de nutrición y tecnología ha permitido diseñar nuevos productos sensorialmente atractivos y posicionarlos en el mercado por su alto valor nutricional.

Para el diseño del nuevo cremoso de leche, se ha empleado una combinación de ingredientes que permite obtener una textura cremosa y sabor dulce. Esta combinación reduce, igualmente, el contenido en grasas y azúcar, con lo que se logra un producto con perfil nutricional mejorado. Al reducir el contenido en los nutrientes críticos, grasa total y saturada y azúcares, el postre se reduce también en calorías. Este cremoso se combina de forma sana con frutas, creando un postre equilibrado ideal para incluir en la dieta ya que contribuye a cubrir la cuarta parte de las necesidades diarias de fibra.

Eurest Euskadi está ya trabajando en otros postres, así como en la reformulación de nuevas propuestas de salsas, cremas y sopas mejoradas nutricionalmente. 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 las grasas saturadas en los productos.

Las actuaciones planteadas en este proyecto están alineadas con los objetivos del Plan de Ciencia, Tecnología e Innovación 2015 del Gobierno Vasco y con el Plan de Competitividad 2010-2013. 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.

[www.euresteuskadi.es](http://www.euresteuskadi.es)

[www.azti.es](http://www.azti.es)