



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / A fondo / Un poco de todo /

Una barrita semisólida de infusión gana el premio Écotrophélie España 2014

© Blog Chil Industria Écotrophelia

## Una barrita semisólida de infusión gana el premio *Écotrophélie España 2014*

Domingo, 30 de marzo 2014

**'Infustick', una barrita semisólida de infusión concentrada disoluble en agua caliente, que sirve para mitigar el síndrome premenstrual, ha sido la creación con la que estudiantes de la Universidad de Granada se han hecho merecedores del primer premio del concurso *Écotrophélie España 2014*, que como cada año ha organizado la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (Fiab).**

El objetivo del certamen es premiar el carácter innovador en la elaboración de un producto relacionado con cualquiera de las disciplinas que contribuyen a generar conocimiento en el sector alimentario: nutrición, salud, seguridad alimentaria, gastronomía, ingeniería de procesos, sostenibilidad, etc.

En la gran final, que se celebró el pasado 28 de marzo en la Fundació Alícia, participaron estudiantes de la Universidad Autónoma de Barcelona, la Politécnica de Valencia, la Universidad de Granada, la Facultad de Ciencias Gastronómicas y Culinarias de la Universidad de Mondragón, el Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica – Cesif y la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias – Universidad de Valladolid, entre otros. Todos ellos han presentado propuestas inspiradas en la creación de nuevos productos alimentarios ecoinnovadores, destacando la innovación en cualquier fase del producto y primando el carácter medioambiental.

Tal y como explicaron los creadores del producto ganador, **Fernando Bazaga, Ángel Jesús García, Laura García, Elena García y Héctor Navarro**, 'Infustick' es un producto totalmente innovador; es una infusión que mitiga el síndrome premenstrual, dando solución a los síntomas fisiológicos y emocionales, y esta creado con materias primas respetuosas con el medio ambiente. El producto no tiene competencia, ya que las encuestas realizadas han demostrado que la mayoría de las mujeres toman Ibuprofeno para mitigar el síndrome premenstrual, además de que todas las mujeres encuestadas para el estudio respondieron afirmativamente a las preguntas "¿Lo probarías?" y "¿Lo comprarías?".

El producto está compuesto por: rooibos ecológico rojo, granada, polvo de almendras, canela en rama, naranjas del Valle de Lecrín y stevia. El producto se vendería en capsulas solubles en *packs* de 10 unidades (por 3,95 €) y 20 unidades (6,95 €).

### **Un producto en polvo para repostería, un *ketchup* y un sistema de conservación al vacío**

El segundo premio ha sido para el Centro de Estudios Superiores de la Industria farmacéutica, Cesif, que ha presentado 'Aerocol', un producto en polvo obtenido a partir de frutas (cítricos y tomate), enfocado a la repostería y panadería para dar color, aroma y sobretodo sabor a las distintas preparaciones.

Los dos premios *ex-aequo* han sido entregados a la Universidad Politécnica de Palencia por 'Ekoteno', un *ketchup* elaborado con variedades de tomates de diferentes colores característicos; y a la Facultad de Ciencias Gastronómicas y Culinarias de la Universidad de Mondragón, que ha presentado su producto 'HomeVac', un sistema de preparación de alimentos al vacío que conserva y potencia el sabor natural de los alimentos.

En esta ocasión, la competición –que tiene carácter no sólo nacional, sino también europeo-, ha contado con un jurado de excepción presidido por **Toni Massanés**, director de Fundació Alícia. Le han acompañado, entre otros, **Rafael Bolivar**, subdirector general de Fomento e Innovación Industrial del Magrama; **María Luisa Castaño**, subdirectora general de Colaboración Público-Privada de la Secretaría de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación del Mineco; y **Ana Palencia**, directora de Comunicación de Unilever España.

Con esta iniciativa, Fiab hace patente su compromiso con la promoción del talento como factor clave para la dinamización de la industria. Precisamente, tal como se refleja en el *Marco estratégico de la industria de la alimentación y bebidas* que presentó recientemente esta federación junto con el gobierno, una de las palancas fundamentales para posicionar al sector como motor del país es la apuesta por potenciar la competitividad y la continua adaptación de los recursos humanos de la industria, a todos los niveles, buscando la excelencia en la formación, la atracción del talento y la innovación constante. En este sentido, es fundamental

apostar por el apoyo a las iniciativas surgidas desde las universidades españolas, y reconocer el papel clave de estas instituciones educativas en la generación de nuevas ideas.