

Proyecto Healthy Fast Food



NOMBRE

Desarrollo de nuevos productos alimentarios saludables para la sociedad actual.

Código del Proyecto	Propio
Tipología/Convocatoria	
Fecha de comienzo	01/2017
Fecha de finalización	
Web del proyecto	



BREVE DESCRIPCIÓN

Las mejoras en la calidad de vida, el desarrollo de la biotecnología y avances tecnológicos y científicos en general han contribuido al aumento de la esperanza de vida media. Sin embargo esto ha traído consigo la manifestación de graves patologías, que hace un siglo eran impensables como, neurodegenerativas, cardiovasculares, etc. Estas enfermedades del siglo XXI, cuyo impacto es cada vez mayor en nuestra sociedad, han provocado a su vez un cambio progresivo en la mentalidad de los consumidores, que exigen alimentos de calidad a un precio razonable, pero que también ayuden a mantener el mejor estado de salud posible a lo largo de toda nuestra vida, previniendo la aparición de los problemas de salud que acarrea el actual ritmo de vida.

Lo anterior ha provocado un cambio radical en el consumidor del siglo XXI, donde busca, más que nunca, que los alimentos sean su medicina, es decir, busca ingerir alimentos que conlleven efectos preventivos y saludables. Es consciente de la relación directa que existe entre la dieta y salud. Este conocimiento lo lleva a buscar alimentos más naturales, producidos de forma sostenible, saludables y que presenten características organolépticas, nutricionales y saludables muy diferenciadas.

En los centros experimentales de Cajamar, especializados en agricultura mediterránea, trabajamos a partir de la premisa de que para fomentar la competitividad de nuestro sector agroalimentario hay que invertir en el desarrollo de productos de alto valor añadido que cumplan con las expectativas de los consumidores.

En el contexto actual, esto supone llevar el dicho 'del campo a la mesa' a nuevos formatos adaptados a nuestros horarios, nuestros hogares y nuestro ciclo vital, siendo además responsables y eficientes en el uso de los recursos naturales disponibles conforme al nuevo paradigma de la bioeconomía. El reto que nos planteamos en el modelo Healthy Food Fast, en definitiva, es la obtención de nuevos alimentos a partir de productos naturales sin añadidos sintéticos, que potencien las cualidades saludables de los originales, y sobre todo facilitar su consumo al mayor porcentaje de población posible.



OBJETIVOS

Elaboración de alimentos con mayor eficiencia en nutrición humana. Consecuencia del mismo, hay una serie de objetivos específicos como formular mezclas con propiedades potenciadas, la generación de modelos alimentarios dirigidos a segmentos poblacionales (Infantil, Sénior, Deportista, Sedentario, etc) y alimentación orientada a la prevención y bienestar de órganos concretos de nuestro organismo como corazón, cerebro, riñón, etc.





PARTICIPANTES

- Cajamar



RESPONSABLE DEL PROYECTO EN CAJAMAR

Miguel Ángel Domene Ruiz

email: madomene@fundacioncajamar.com



Figura 1. Elaboración de Yogures con edulcorantes naturales y curcuma, mango y fresa estabilizados.

Figura 2. Elaboración de Pizzas saludables (sustituyendo harinas refinadas, salsa de tomate con azúcares, etc) con estabilizados de tomate y pimiento en su formulado y componentes saludables alternativos.

