

NOMBRE DEL PROYECTO Y ACRÓNIMO

Alimentos texturizados de alta definición para personas con problemas de deglución y masticación

Acrónimo: **H3DFood**

COMPOSICIÓN DEL CONSORCIO

Para realizar este proyecto se ha organizado un consorcio formado por una empresa y un centro tecnológico:

Auzo Lagun S. Coop. es una cooperativa dedicada a dar servicios de restauración a colectividades, limpieza de edificios y trabajos auxiliares (COORDINADOR).



Leartiker S.Coop. es un centro tecnológico dedicado a la investigación, desarrollo tecnológico e innovación especializada en la Tecnología de los Polímeros y la Tecnología de Alimentos (SUBCONTRATADO).



PRESUPUESTO / FINANCIACIÓN

El presupuesto financiable total asciende a 505.770,40 € y ha sido financiado por el programa RETOS COLABORACIÓN 2017 del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. El importe concedido en subvención asciende a 116.359,00 € y el importe concedido en préstamo es de 259.387,00 €.

LEARTIKER S. COOP. ha sido Financiado por: FEDER/ Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades – Agencia Estatal de Investigación/_ Proyecto: RETOS: “Alimentos texturizados de alta definición para personas con problemas de deglución y masticación H3DFood” (RETOS).” Nº expediente RTC-2017-6308-2.





OBJETIVO

El objetivo principal del proyecto es desarrollar alimentos texturizados preformados de alta definición en base a frutas, verduras, lácteos, cereales, carnes y pescados, nutricionalmente equilibrados y/o con perfil nutricional mejorado, con textura agradable y visualmente atractivos, que permitan mejorar la calidad de vida y satisfacción de personas con problemas de deglución y masticación a través de la alimentación.

Para ello va a ser necesario alcanzar los siguientes **objetivos específicos**:

- Desarrollar la tecnología de reestructuración que permita generar productos alimentarios texturizados de alta resolución de apariencia análoga a los alimentos origen pieza entera estables en el tiempo.
- Diseñar productos alimentarios específicos sensorial y visualmente agradables y nutricionalmente aptos y/o enriquecidos con texturas adaptadas a personas con problemas de deglución y masticación.
- Desarrollar un servicio de catering específico asociado a los nuevos productos técnicamente viable y competitivo en costes.
- Asegurar la funcionalidad y aceptación de los productos desarrollados mediante su validación en menús completos de 15 días en servicios de catering a personas con problemas de deglución y masticación en entornos tutelados.

RESULTADOS

En este apartado se podrán ir descargando los resultados que se vayan dando en el transcurso del proyecto.

PERIODO DE REALIZACIÓN

El proyecto H3DFood tiene una duración de 36 meses, comenzando el 1 de junio de 2018 y estando prevista su finalización el 30 de junio de 2021.