



dimarts, 28 de juliol de 2026

Jornada tècnica: Proteïna de fava i extrusió humida: noves oportunitats per al desenvolupament d'anàlegs de carn

Informació de l'esdeveniment

Lloc:

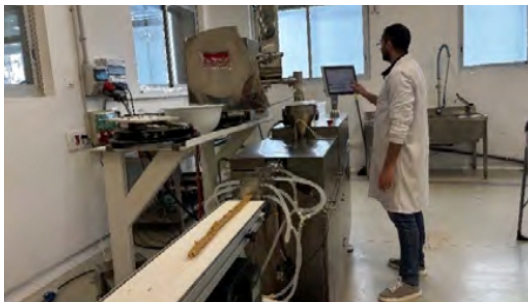
En remot

Inici:

28 de de juliol de 2026

Jornada tècnica: [Proteïna de fava i extrusió humida: noves oportunitats per al desenvolupament d'anàlegs de carn](https://ruralcat.gencat.cat/web/guest/transferencia/preinscripcio-jornada-tecnica?p_auth=VNej4p4u&p_p_id=com) [https://ruralcat.gencat.cat/web/guest/transferencia/preinscripcio-jornada-tecnica?p_auth=VNej4p4u&p_p_id=com].

Descobreix com la proteïna de fava i l'extrusió humida permeten obtenir productes vegetals amb una textura més similar a la carn i impulsar noves oportunitats d'innovació en el sector agroalimentari.



Proteïna de fava i extrusió humida: noves oportunitats per al desenvolupament d'anàlegs de carn

Jornada tècnica en línia

Dimarts 28 juliol de 2026

Presentació

La demanda d'aliments d'origen vegetal està impulsant el desenvolupament de noves fonts proteiques i tecnologies de processament capaces d'obtenir productes amb característiques similars a les de la carn. Aquesta jornada presentarà els principals resultats d'una activitat demostrativa centrada en l'obtenció d'anàlegs de carn a partir de proteïna de fava mitjançant extrusió humida. S'abordaran aspectes relacionats amb la texturització, la reducció d'aromes característiques de les lleguminoses, la millora de les propietats estructurals i el comportament del producte final durant la cocció, i també les oportunitats que aquestes tecnologies ofereixen al sector agroalimentari.

Inscripcions

A través de RuralCat: [Inscripcions](#)

Per a més informació:
Grup de recerca en Tecnologies
Innovadores per a l'Obtenció
d'Ingredients i Productes Alimentaris
Universitat de Lleida
Robert Soliva Fortuny
Tel.: 973 702678
A/e: robert.soliva@udl.cat

Programa

- 16.00 h **Benvinguda i presentació del seminari**
Olga Martín Belloso. Responsable del grup de recerca en Tecnologies Innovadores per a l'Obtenció d'Ingredients i Productes Alimentaris. Universitat de Lleida.
- 16.05 h **Presentació de l'activitat demostrativa i de la guia tècnica per a l'obtenció d'anàlegs carnis a partir de proteïna de fava**
Robert Soliva Fortuny. Grup de recerca en Tecnologies Innovadores per a l'Obtenció d'Ingredients i Productes Alimentaris. Universitat de Lleida.
- 16.30 h **Extrusió humida de concentrats de proteïna de fava per a l'obtenció d'anàlegs carnis**
Saïb Gulzar. Grup de recerca en Tecnologies Innovadores per a l'Obtenció d'Ingredients i Productes Alimentaris. Universitat de Lleida.
- 16.50 h **Torn obert de preguntes i discussió**
- 17.00 h **Cloenda del seminari**

➔ Aquesta jornada es realitza en línia. El dia abans de la jornada rebreu l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Organització



Col·laboració



Finançat per:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



Cofinanciat per
la Unió Europea



269067 / 1,00