

Platos precocinados con base de proteína dirigidos a la gente mayor

La planta piloto de tecnología de alimentos de la UdL participa en un proyecto de INNOVAC

La planta piloto de tecnología de alimentos de la Universitat de Lleida (UdL), con sede en el Parque Científico y Tecnológico Agroalimentario de Lleida (PCiTAL), participa en un proyecto para desarrollar platos precocinados con base de proteína cárnica dirigidos a la gente mayor con buen estado de salud. La iniciativa, coordinada por la Asociación catalana de innovación del sector cárnico porcino (INNOVAC [<https://www.innovacc.cat/>]), pretende dar respuesta tanto a personas que viven solas o en pareja, como centros gerontológicos con cocina propia o que dispongan de capacidades para incluir productos de quinta gamma dentro de la dieta que ofrecen a sus usuarios.



Inauguración de la planta piloto / Foto: Alexandra Balaguer

Lo proyecte *Alimentos de 5ª gamma con base de proteína cárnica para la gente mayor (5-PROTEG)* [<https://www.innovacc.cat/2019/07/19/aliments-de-5a-gamma-amb-base-de-proteina-carnia-per-a-la-gent-gran-5-i>] busca productos elaborados, cocinados y envasados, que aporten el valor nutricional necesario en este sector de la población. Por eso, el primer paso es definir los valores nutricionales específicos que necesitan las personas grandes, así como la identificación y selección de los ingredientes de proximidad que respondan a esta necesidad.

"Una vez obtenida la información necesaria, se llevará a cabo el proceso de conceptualización de los platos y se desarrollarán varios prototipos para adecuar su futura elaboración a escala industrial", explican desde la planta piloto de alimentos de la UdL.

Investigadores e investigadoras de la unidad asociada Universitat de Lleida-EURECAT participan al proyecto 5-PROTEG dentro de la Operación 2 de Tecnificación Agroindustrial del proyecto INNO4AGRO [<https://www.inno4agro.cat/>], en el marco de una ayuda de 142.129,87 euros para Grupos Operativos del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat de Catalunya. Los beneficiarios finales son la empresa Taller de cocina Bongust SL y el matadero frigorífico del Cardoner SA (MAFRICA).

Texto: [Agencia](#) [OMA](#) / [Prensa](#) [UdL](#) [<https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Plats-precuinats-amb-base-de-proteina-adrecats-a-la-gent-gran/>]

MÉS INFORMACIÓ:

[Fitxa inicial del projecte](#) [

http://www.redruralnacional.es/documents/10182/670309/028_TALLER+DE+CUINA+BON+GUST.pdf/e41e7aaa-
]

