



Estudiantes de la Politècnica de València ganan los dos primeros premios al producto alimenticio más innovador en EcoTrophéla 2011

- Por sus productos *Que's-Café* y *Ginko*, una nueva forma de alimentar tu mente. El primero es una fusión de leche y café para elaborar productos queseros ecológicos y de comercio justo
- Mientras, *Ginko* es un nuevo producto elaborado a partir de ingredientes procedentes de agricultura ecológica; se trata de sabrosas galletas de pasas y nueces enriquecidas con antioxidantes procedentes del extracto del Ginkgo Biloba
- Los estudiantes de la UPV acudirán a la edición europea del premio que se celebrará en la feria internacional de alimentación, Anuga, en Colonia (Alemania), en octubre
- EcoTrophelia 2011 se ha celebrado en la UPV, en el marco del VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Que's-Café y *Ginko*, dos innovadores productos alimenticios elaborados por estudiantes de la Universitat Politècnica de València, bajo la tutoría de investigadores del grupo CUINA, han sido los ganadores *ex aequo* del premio ÉcoTrophéla 2011, promovido por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), en colaboración con la organización del VI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (VI CyTA) celebrado en la UPV.

Que's-Café consiste en una fusión de leche y café, con un posterior proceso de coagulación, para elaborar una gama de productos queseros ecológicos y de comercio justo que sorprendan tanto a consumidores de café como de queso fresco. Los productos se caracterizan por poseer la textura del queso mezclado con los aromas y sabores aportados por cada grano de café.

La segunda propuesta, bajo el nombre *Ginko*, es un nuevo producto elaborado totalmente a partir de ingredientes procedentes de la agricultura ecológica que reinventará la idea del snack tradicional. Se trata de sabrosas galletas de pasas y nueces enriquecidas con antioxidantes procedentes del extracto del Ginkgo Biloba. Como acompañamiento, se ha incorporado un yogur pasteurizado de chocolate, elaborado a partir de bebida de soja para dippear.

La competición, dirigida a estudiantes universitarios, tiene como objetivo fomentar la creatividad y la innovación entre los futuros profesionales del sector de alimentación y bebidas.

Los alumnos ganadores de la Universitat Politècnica de València acudirán a la final europea que tendrá lugar en la feria internacional de alimentación, Anuga, en Colonia (Alemania), el próximo mes de octubre.

Otros productos

El tercer premio ha recaído en un equipo de la Universidad de Lleida y la Universitat Oberta de Catalunya. Bajo el nombre *Kiff: un beso de Kéfir*, los alumnos elaboraron un producto lácteo a base de kéfir acompañado con miel y semillas garrapiñadas, concretamente de lino, sésamo, calabaza y girasol. Es un producto armónico y agradable al consumo, por su variedad de texturas, sabores y aromas. Además, aporta notables beneficios para el organismo, por sus propiedades probióticas y prebióticas, entre otras.

El resto de equipos participantes representaban a la Universidad Politècnica de Madrid, Universitat de València y



a la Universitat Autònoma de Barcelona, además de las ya citadas.

Otros de los productos presentados fueron una gelatina de soja, snacks energéticos para celíacos, rosquilletas de Quinoa y legumbres, embutido de trucha, crema de requesón al açai, y una salsa de yogur y vegetales Trisana

La decisión del jurado fue tremendamente complicada debido a la alta calidad de las propuestas presentadas. *"La competición ha estado muy reñida. El nivel presentado este año fue muy alto, incluso más que el anterior, superando todas nuestras expectativas"*, afirmó el jurado tras fallar el premio.

Los representantes de FIAB asistentes a la celebración, y parte de los miembros del jurado, Horacio González Alemán, Secretario General, y Federico Moráis, director de Innovación y Tecnología, "apuestan por la celebración de estos premios ya que inculcan el espíritu innovador en la universidad, lo que permitirá adaptar en un futuro los productos a las nuevas exigencias del mercado y al gusto de los consumidores".

Qué son los premios ÉcoTrophèlia

Los premios ÉcoTrophèlia premian 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. Para esta edición, además, se ha valorado especialmente el carácter medioambiental y ecoinnovador de los productos presentados.

En la edición europea de 2008, la Universidad de Murcia obtuvo el primer premio de este concurso con una cuajada de limón, mientras que en la edición de 2010 un grupo de alumnos de la Universidad Pablo Olavide de Sevilla quedó clasificado en un meritorio quinto puesto con una bebida fermentada de naranja que contó con gran aceptación entre los miembros del jurado.

La celebración de este concurso se enmarca dentro del proyecto europeo EcoTroFood, financiado por la Comisión Europea a través del Programa de Competitividad e Innovación (CIP) 2007-2013 dentro de la Convocatoria EcoInnovation 2010 (ECO/10/256253). Además, cuenta con el apoyo del Ministerio de Ciencia e Innovación (MICINN) y el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino (MARM).

Datos de contacto: Luis Zurano Conches
Unidad de Comunicación Científica e
Innovación (UCC+i)
actualidad+i+d@ctt.upv.es
647 422 347

Anexos: