



Desarrollo de alimentos funcionales y nutraceuticos



Problemática:

Una de las principales problemáticas en la sustitución del azúcar tradicional en productos horneados es encontrar edulcorantes naturales que no comprometan el sabor ni la textura.

¿Qué buscamos?

Aplicación de edulcorantes naturales (Tagatosa) en productos alimenticios funcionales con efectos prebióticos, particularmente en el sector de panadería y galletería y sin modificar las propiedades sensoriales del producto.

Ejecuta:



EATABLE
ADVENTURES