

## Estudiants de la URV dissenyen els «aliments del futur»

*Són productes "ecoinnovadors amb propietats que afavoreixen la salut mental"*



Estudiants del grau en Tècniques de Bioprocessos Alimentaris, al laboratori | URV

Els estudiants de primer del grau en Enginyeria de Bioprocessos Alimentaris i del grau en Tècniques de Bioprocessos Alimentaris de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Química de la **URV** s'estan formant per **dissenyar els aliments del futur**. Aquests dies estan ultimant **productes ecoinnovadors** amb "propietats que afavoreixen la bona salut mental, que, a més a més, s'han de poder produir a nivell industrial i comercialitzar", segons s'apunta des de la universitat.

El resultat final serà avaluat per un panell d'experts. Durant aquest darrer quadrimestre, els estudiants han abocat en la concepció i fabricació del nou producte alimentari tots els coneixements adquirits a classe: enginyeria de processos, biologia, química i fisicoquímica. Però també han hagut d'enfrontar-se a un problema obert i esprémer la creativitat, la capacitat de cerca i el treball en equip.

La pràctica, que anomenen *Food Challenge Design*, integra en un sol projecte totes les assignatures dels graus i està basada en el **concurs europeu Ectrophelia**, que promou l'emprenedoria i la competitivitat en la indústria alimentària europea.

## Aliments per millorar la salut, una tendència industrial

¿L'alimentació com a via per millorar aspectes de la salut és una tendència industrial?, explica **Montse Ferrando**, professora de l'assignatura de projecte integrat i directora de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Química. Per això aquest curs ha demanat als estudiants que l'aliment contempli aquesta dimensió. Després de la cerca bibliogràfica inicial, dos dels equips, per exemple, van optar per utilitzar aliments que continguessin triptòfan, un aminoàcid que incrementa els nivells del neurotransmissor **serotonina**, que s'utilitza com a antidepressiu i inductor del son.

A més de complir amb el requisit de contenir propietats beneficioses per a l'organisme, han hagut de contemplar també ¿que es pugui congelar per ser cuinat posteriorment i que sigui un producte atractiu?, expliquen. Per això han optat per un tipus de formatge que no es fon, i estan fent proves amb el tipus d'aliment que l'embolcallarà, per exemple una tempura amb cervesa. Al costat, Luna Karyssa, Aya Bakada i Lidia Galindo estan treballant en la salsa que acompanyarà l'*snack*: ¿els espinacs són un bon complement del formatge i porten vitamina C, que contribueix a la millora de l'estat d'ànim?, analitzen.

Per això aquest és l'ingredient principal d'una salsa que també contindrà all, nata i condiments. Un altre equip està fent les darreres proves de producte, un *snack* amb civada, un cereal ric en àcids grassos essencials i aminoàcids, que destaca pel seu contingut en vitamines i minerals i per nombrosos efectes positius sobre l'organisme. Per a aquestes estudiants, tot el projecte els ha permès posar-se en la pell d'un equip emprenedor: ¿Estem creant un producte per ser comercialitzat?, diuen.

I també valoren l'aplicabilitat d'allò que han tractat a les classes: ¿Ens ha estat molt útil, per exemple, saber fer informes per als balanços de matèria i energia?, hi afegeixen els companys. En tot el procés, un estudiant de quart els ha guiat en els moments que ho han necessitat, com a part de l'assignatura Pràctiques de Lideratge d'Equips. ¿El líder ens ha guiat, ens ha ajudat amb els càlculs i l'organització i a establir metes?, comenten les estudiants.