

# WP5 CALIDAD DEL PRODUCTO. CONTAMINANTES. ANÁLISIS SENSORIAL. PERCEPCIÓN MERCADO.

**Esther Sendra Nadal** y Juan Vicente Sancho Llopis

Universidad Miguel Hernández de Elche  
Universidad Jaume I  
Universidad Politécnica de Valencia



This study forms part of the ThinkInAzul programme and was supported by MCIN with funding from European Union NextGenerationEU (PRTR-C17.11) and by *Generalitat Valenciana*



# Objetivos

- Caracterización de dietas con materias primas alternativas (WP3)
- Efecto dieta sobre la calidad del producto (WP3)
- Diseño de nuevos alimentos
- Evaluar percepción consumidor:
  - Acuicultura
  - Sostenibilidad
  - Nuevos alimentos
- Nuevos tratamientos para superficies
  - Higienización

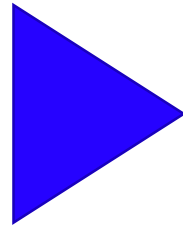


This study forms part of the ThinkInAzul programme and was supported by MCIN with funding from European Union NextGenerationEU (PRTR-C17.I1) and by *Generalitat Valenciana*





# Caracterización dieta y efecto sobre la seguridad

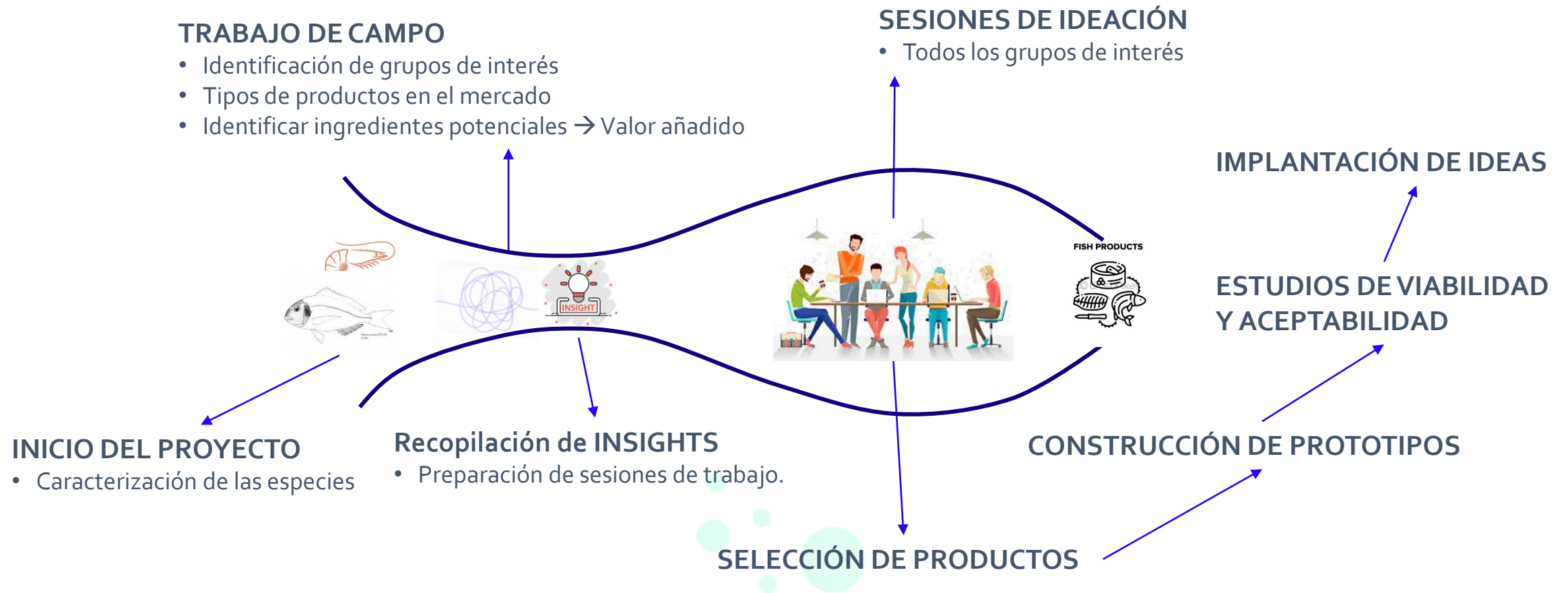


- Pesticidas
- PAHs
- Micotoxinas
- Fármacos
- Productos de cuidado personal
- PCBs
- Metales pesados

Estudios metabolómicos dirigidos y no dirigidos

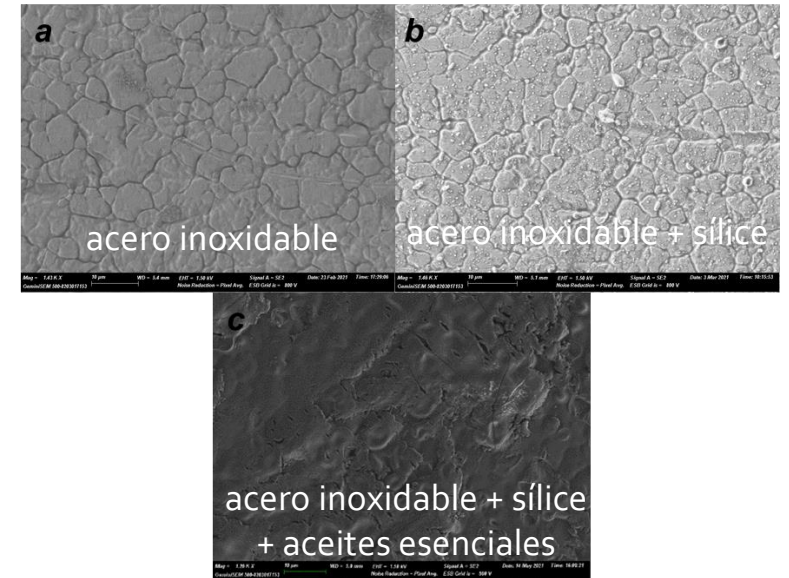
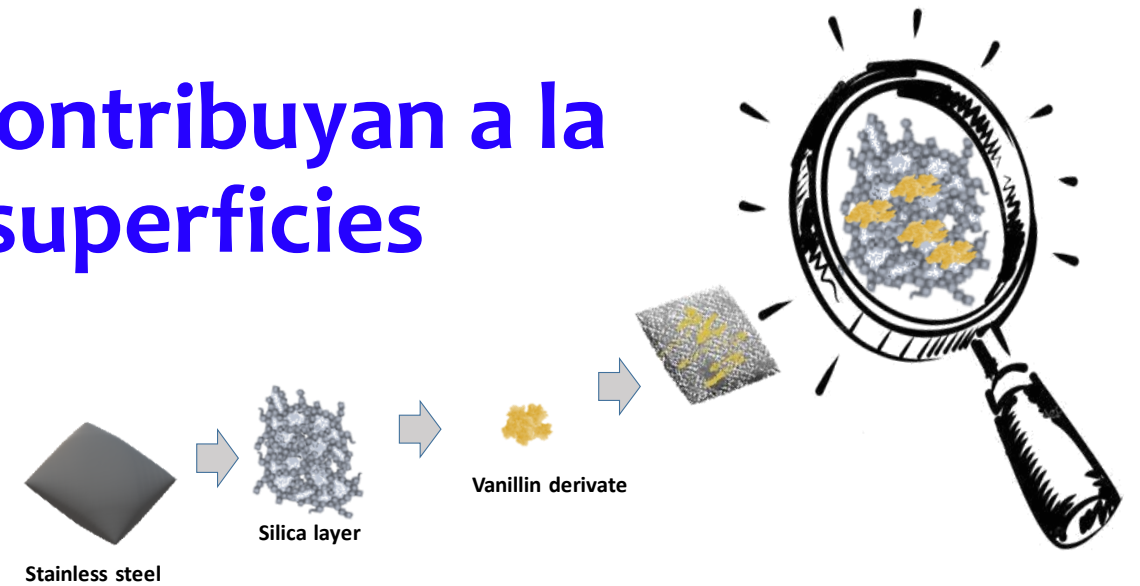
Biomarcadores plasmáticos en dorada discriminantes entre las diferentes dietas en estudio.

# Diseño de productos transformados de pescado nutritivos, saludables y sostenibles

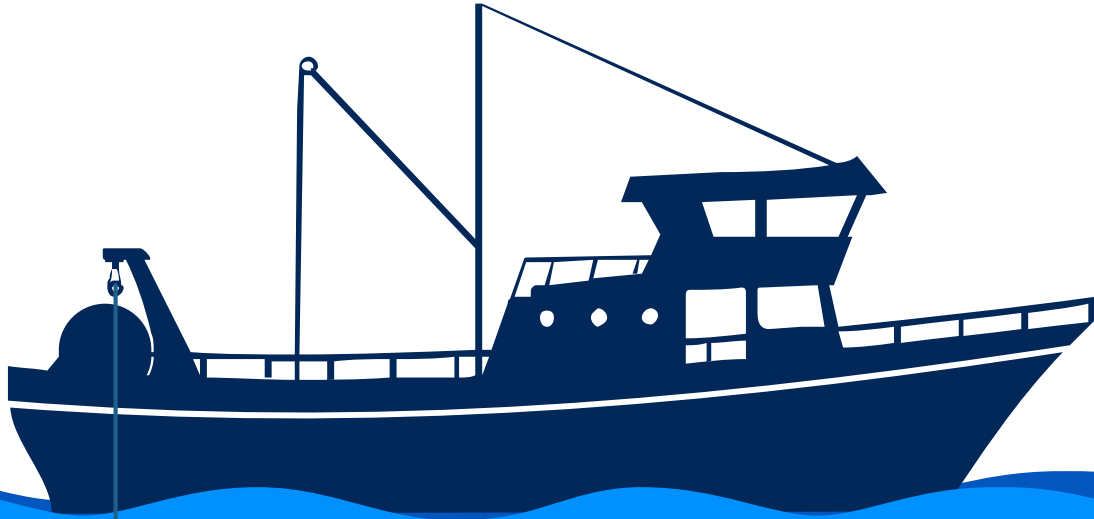


# Desarrollo de materiales que contribuyan a la higienización/desinfección de superficies

- Eficacia antibiofilm
- Eficacia frente a distintos tipos de microorganismos
- Resistencia a la abrasion y limpieza
- Vida útil y regeneración de superficies



# Resultados esperados



**Modelo de predicción** dietas ensayadas vs compuestos bioactivos y valor añadido

**Sensórica:** dieta-compuestos volátiles-aceptación sensorial del pescado

Dietas ensayadas vs **contaminantes**

Recomendaciones para la **co-creación de productos** para perfiles de consumidores

Acuicultura: mejorar **percepción del consumidor**

Nuevos materiales (origen natural) para **funcionalización de superficies**

# Impacto



Herramientas de decisión

Ingredientes vs calidad

Identificación de contaminantes y mejora en su detección

Transferencia a la industria

Aprovechamiento de subproductos

↑ Variedad productos de acuicultura

↑ Seguridad alimentaria

Optimización de procesos



# We're thinking in azul

Thanks | Gràcies

## Project Coordinators

Jaume Pérez-Sánchez  
[jaime.perez.sanchez@csic.es](mailto:jaime.perez.sanchez@csic.es)  
Carlos Valle Pérez  
[carlos.valle@ua.es](mailto:carlos.valle@ua.es)

## Project Manager

.....  
[email@email.com](mailto:email@email.com)  
**Communication and Press**  
.....  
[email@email.com](mailto:email@email.com)



This study forms part of the ThinkInAzul programme and was supported by MCIN with funding from European Union NextGenerationEU (PRTR-C17.11) and by *Generalitat Valenciana*

# WP5

Esther Sendra Nadal

Universidad Miguel Hernández de Elche

