

Desarrollo de productos – Estudios de consumidores – Desarrollo de superficies antimicrobianas

Isabel Fernández Segovia y Édgar Pérez Esteve

Universitat Politècnica de València – Profesores Titulares de Universidad

FISH
Food Innovations for
Sustainability & Health



think **in azul**

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*



Descripción del Grupo de Trabajo

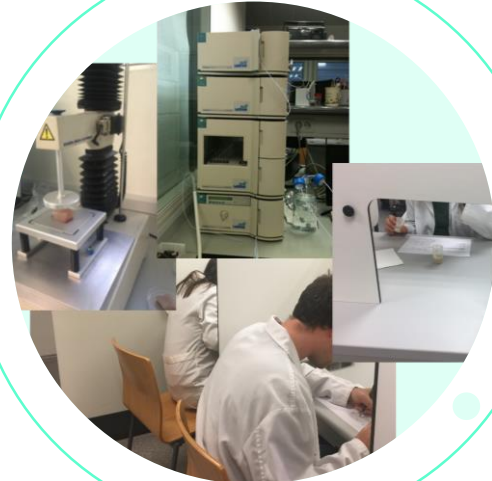


Investigadores Principales

IP1 Jose M. Barat



IP2 Isabel Fernández



FISH - UPV

IDM - UPV



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*



Objetivos y tareas

- **Objetivo 5.2.** Diseñar mediante herramientas co-creativas nuevos productos transformados a partir de diferentes especies (camarón y dorada) e implementar los productos seleccionados con una finalidad saludable, sostenible y nutritiva. Caracterizar y evaluar la vida útil y percepción de los productos formulados (UPV8 y UPV5).

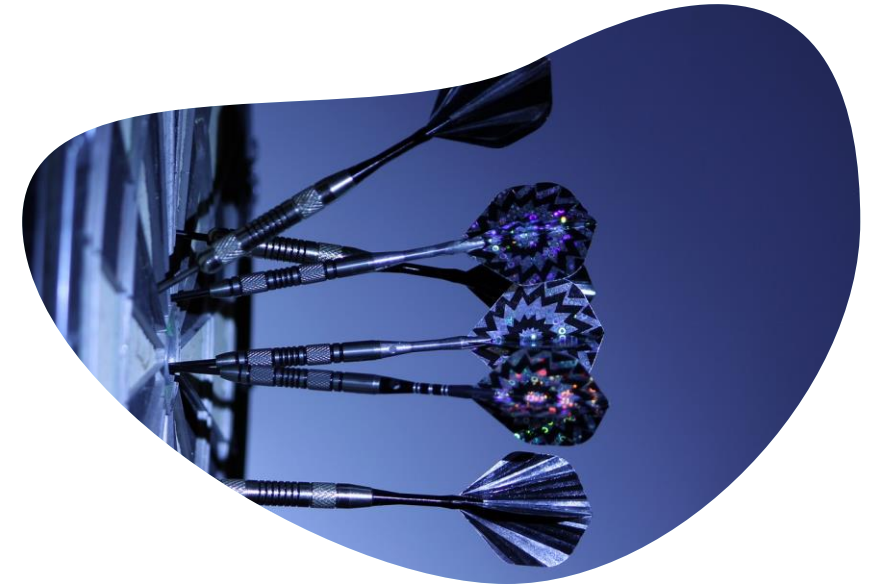
Tarea 5.2.1 - Diseño e implementación de productos transformados

- **Objetivo 5.3.** Evaluar la percepción de los consumidores sobre la calidad y sostenibilidad de la acuicultura. Realizar talleres y jornadas de difusión a la sociedad (UMH1-UPV5-UPV8-UJI1)

Tarea 5.3.1 - Estudios de consumidores y divulgación

- **Objetivo 5.4.** Desarrollar tratamientos de superficies que contribuyan a la higienización/desinfección de superficies en contacto con alimentos en las salas de procesado de pescado (UPV5)

Tarea 5.4.1 - Desarrollo de materiales que contribuyan a la higienización/desinfección de superficies en contacto con alimentos en las salas de procesado de pescado.



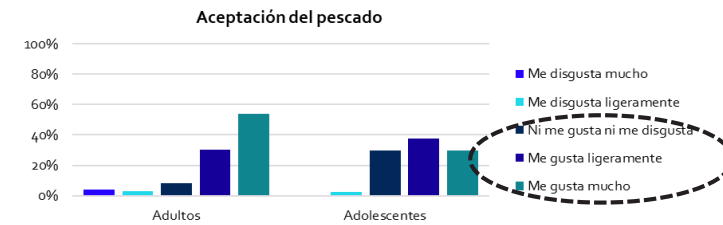
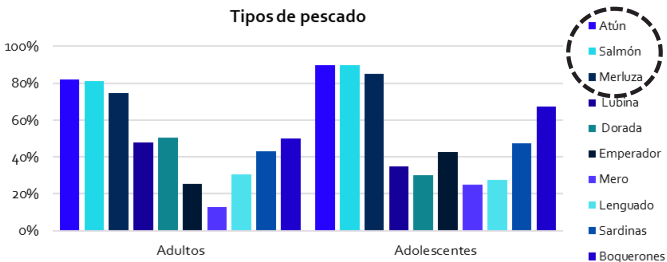
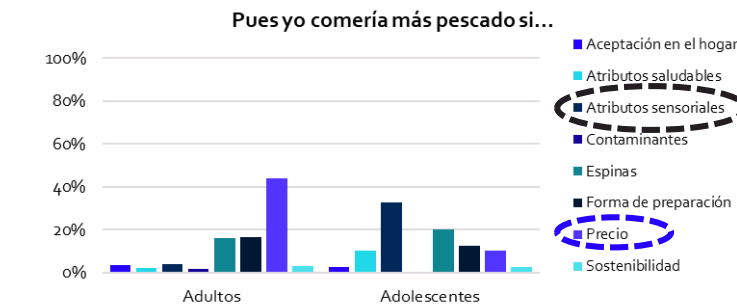
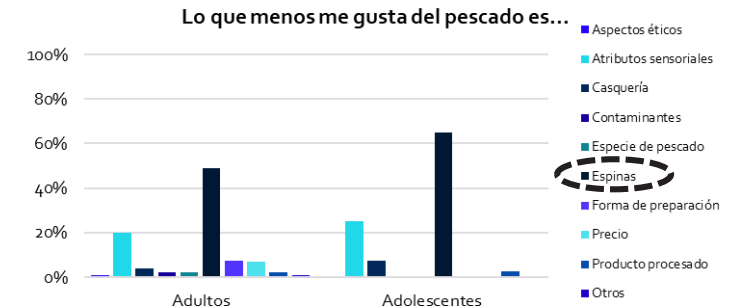
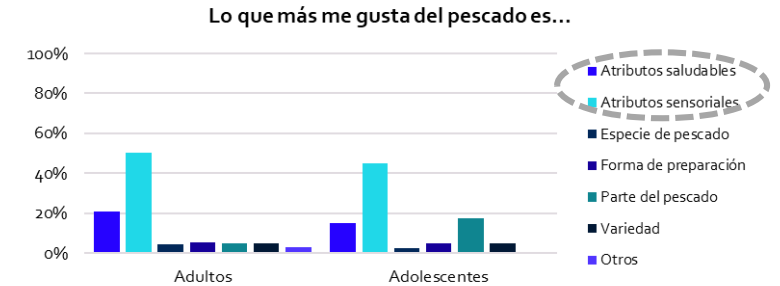
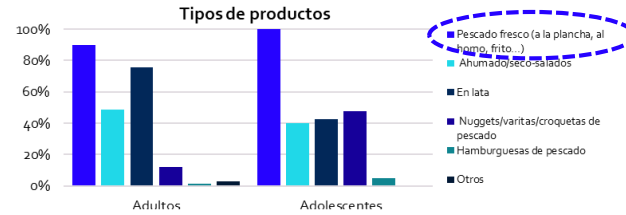
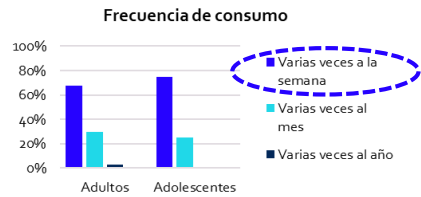
This study forms part of the ThinkInAzul programme and was supported by MCIN with funding from European Union NextGenerationEU (PRTR-C17.I1) and by *Generalitat Valenciana*



Resultados obtenidos hasta el momento



Resultados Objetivo 5.2. – Encuestas adultos y adolescentes




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




Resultados obtenidos hasta el momento



- Resultados Objetivo 5.2.

 Desarrollo de método de obtención de un ingrediente a partir de subproductos obtenidos en el fileteado de pescado



 Desarrollo de nuevos productos de patés y croquetas con valor añadido: sin aditivos y con subproductos de dorada (espinas y aletas de dorada) y/o con proteína vegetal y/o con algas/microalga, con adecuada vida útil.



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*



Resultados obtenidos hasta el momento



- Resultados Objetivo 5.3.

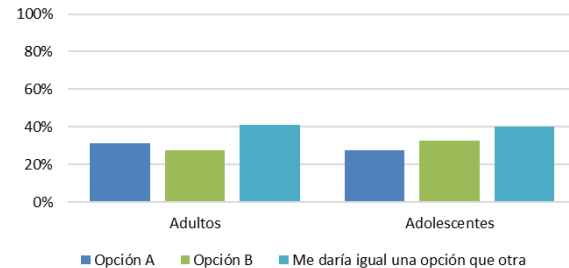
¿Cuál de estos dos productos preferirías?



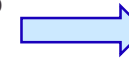
Me daría igual uno que otro



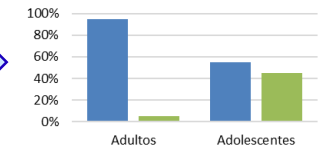
¿Cuál de estos dos productos preferirías?
Producto de acuicultura.



- 45% adolescentes no saben que hay pescado salvaje y de acuicultura vs 5% de adultos

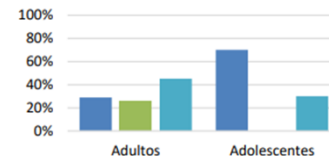


¿Sabías que el pescado puede proceder de pesca salvaje o acuicultura?

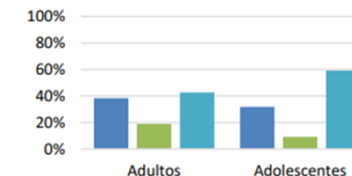


Percepción general del consumidor sobre el pescado y el pescado de acuicultura

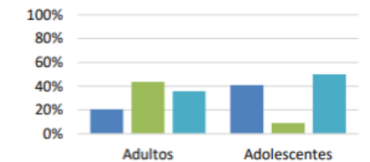
El pescado de acuicultura es más respetuoso con el medioambiente que el pescado salvaje



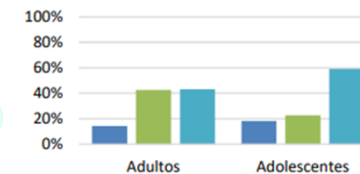
El pescado de acuicultura es más seguro que el pescado salvaje



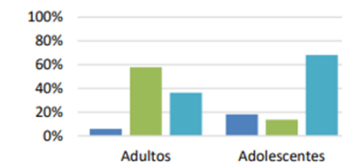
La acuicultura proporciona un mayor nivel de bienestar animal que la pesca extractiva



El pescado de acuicultura es más saludable que el pescado salvaje



El pescado de acuicultura presenta mejor sabor, textura, etc. que el pescado salvaje



■ Verdadero ■ Falso ■ No lo sé



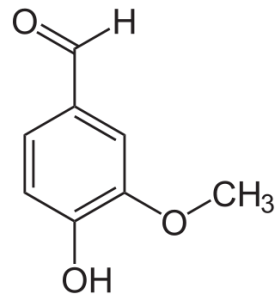
This study forms part of the ThinkInAzul programme and was supported by MCIN with funding from European Union NextGenerationEU (PRTR-C17.11) and by Generalitat Valenciana



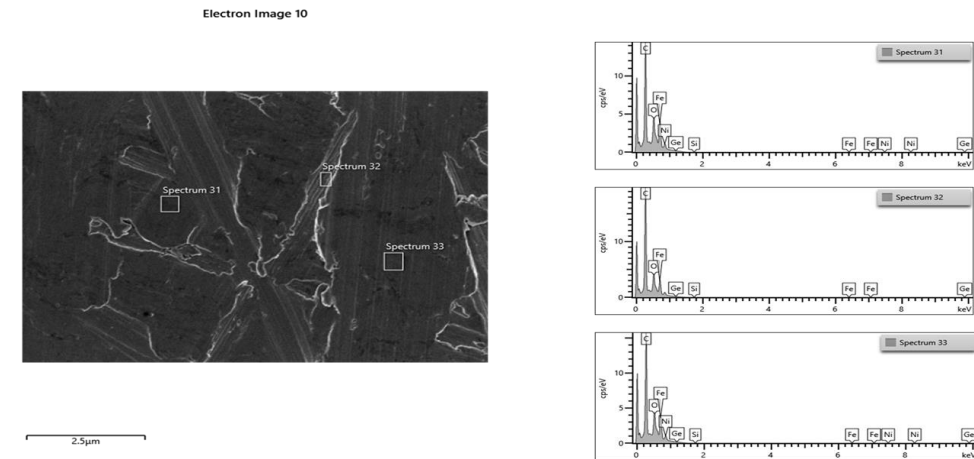
Resultados obtenidos hasta el momento

- Resultados Objetivo 5.4.

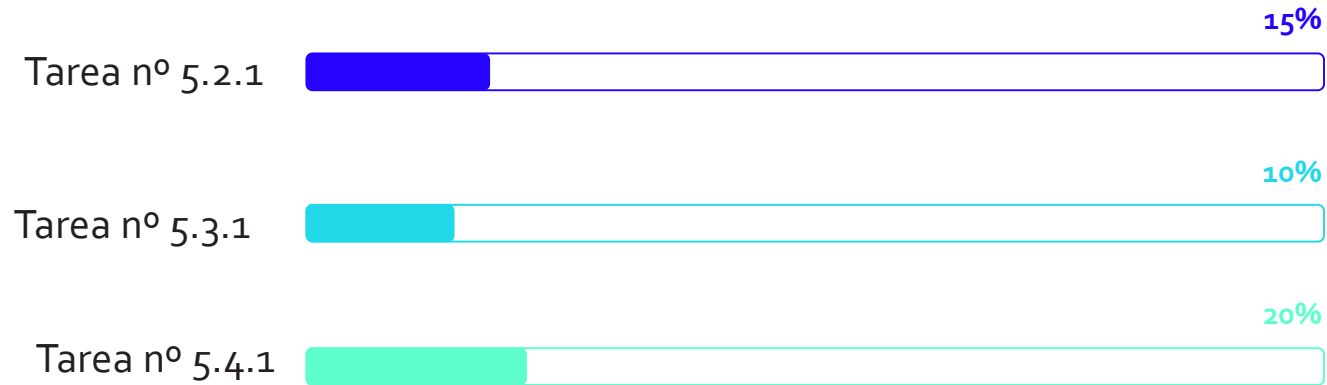
Se ha estudiado la **eficacia de inmovilización** de vainillina sobre acero inoxidable, comparando el efecto que tienen tratamientos previos (pulido, tratamiento con ácidos o con bases) de la superficie del acero.



El porcentaje de **elementos que provienen del anclado** de la vainillina (C, N y O) aumenta tras el proceso de inmovilización, demostrando la efectividad del proceso de anclado.



Grado de consecución de las tareas



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*



Hoja de ruta 6 próximos meses

Tarea 5.2.1 - Diseño e implementación de productos transformados.

- Optimizar métodos de obtención de ingredientes a partir de subproductos y caracterizarlos
- Desarrollar Nuggets a partir de dorada con subproductos de dorada (espinas - músculo adherido y aletas de dorada) y/o con proteína vegetal y/o con algas/microalga, con adecuada vida útil

Caracterización físico-química, microbiológica y sensorial.

Estudio de aceptación de consumidores

Evaluación de vida útil

Tarea 5.4.1 - Desarrollo de materiales que contribuyan a la higienización/desinfección de superficies en contacto con alimentos en las salas de procesado de pescado.

- Preparar y caracterizar aceros inoxidable funcionalizados con otros CAEs (Eugenol, Timol...)
- Determinar la actividad antibiofilm con cepas formadoras de biofilm propias de pescado.



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*



We're thinking in azul

Thanks | Gràcies

Project Coordinators

Jaume Pérez-Sánchez
jaime.perez.sanchez@csic.es
Carlos Valle Pérez
carlos.valle@ua.es

Project Manager

Leyre Rivero Álvarez
leyre.rivero@csic.es



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*



Isabel Fernández Segovia

Universitat Politècnica de València / Titular de Universidad

