

REDUCCIÓN DE **AZÚCARES, GRASAS Y SAL** EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.



Palencia, 25 de abril de 2019

ORGANIZA:
INNOGRAIN



COLABORAN:



Fibras diseñadas por la naturaleza
Una compañía del grupo JRS



REDUCCIÓN DE **AZÚCARES, GRASAS Y SAL** EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

9:00 Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020

Dra. María Jose Yusta Boyo

Vocalía Asesora para la Estrategia NAOS. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)

9:30 Papel del azúcar en los alimentos

Manuel Gómez Pallarés. *Catedrático de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Valladolid*

10:00 Papel de la sal en los alimentos y estrategias para reducirla.

Joan Quilez Grau. *Director de Tecnología de Europastry*

10:45 Pausa café

11:15 Papel de las grasas en los alimentos

Marina Simón Torrens. *Research Manager Senior en Puratos*

11:45 Fibras y proteínas vegetales para la reducción de azúcares y grasas

Sara Pazos / Inma Martinez. *Business Developer división Food. Roquette Laisa*

12:15 Edulcorantes intensivos

Helena Ribas. *Product developer de almidones, edulcorantes y texturizantes. Brenntag*

12:45 Uso de aromas para reducir sal y azúcares

Fernanda Arciniegas (*Product Manager Bakery Flavours*) Lucta

Fran Comino (*Aromista*) Lucta

13:15 Presentación de los productos desarrollados por los alumnos de la **E.T.S.I.I.A.A.**

Descanso

16:00 Fibras y derivados de celulosa como sustitutos de azúcares y grasas

Miquel Rovira. *Rettenmaier Iberica*

16:30 Fructooligosacáridos como sustitutos de grasas y azúcares

Oriol Viladevall. *CEO de Innova Food*

17:00 Hidrocoloides como sustitutos de grasas en alimentación

Diana Méndez. *Servicios Técnicos del Sur de Europa. Cargill*

17:30 Uso de enzimas para reducir el contenido de grasas y azúcares

Ramiro Martínez. *Novozymes*

18:00 Estrategias combinadas para la sustitución de grasa y azúcares. Ejemplos reales.

Jordi Rafart. *Director I+D. Puratos*

18:30 Cierre

Organiza

INNOGRAIN

Asistencia libre hasta completar el aforo
Se ruega confirmación de la asistencia a

pallares@iaf.uva.es

Fecha:

25 de abril de 2019

Lugar:

**Salón de actos de la E.T.S.I.I.A.A.
(Avda. Madrid, 57. Palencia)**

COLABORAN:

Puratos
Reliable partners in innovation

novozymes



innova
food

Cargill

Lucta

EUROPASTRY.

BRENTAG
FOOD & NUTRITION

RETTENMAIER IBÉRICA
S.L. Y CIA. S. COM.

JRS

Fibras diseñadas
por la naturaleza
Una compañía del grupo JRS

ROQUETTE
Offering the best of nature™