

## Grasa sólida saludable constituida por una emulsión altamente concentrada de aceite estabilizada con hidrocoloides

### DESCRIPCIÓN

El consumo excesivo de grasas saturadas y trans se ha asociado a problemas de salud como enfermedades cardiovasculares, diabetes tipo II y obesidad. Sin embargo, estas grasas son ampliamente utilizadas por sus propiedades sensoriales y estructurales, valoradas tanto por la industria como por los consumidores. En este contexto, el resultado consiste en una grasa sólida saludable obtenida mediante la estructuración de aceites vegetales líquidos (aceite de oliva virgen extra y aceite de girasol alto oleico) con hidrocoloides, dando lugar a un producto untalble con alta calidad nutricional. El resultado permite mantener las características organolépticas de las grasas tradicionales, ofreciendo una alternativa saludable y funcional para la industria alimentaria.



### ENLACE A VÍDEO DESCRIPTIVO

### VENTAJAS Y APLICACIONES

El resultado reúne una serie de ventajas frente a las grasas sólidas convencionales:

- Producto con menor contenido de grasas y ácidos grasos saturados.
- Perfil de ácidos grasos más saludable, basado en aceites ricos en insaturados.
- Funcionalidad tecnológica y sensorial equivalente a la de las grasas convencionales.
- Mejora la imagen social de la empresa al emplear grasas más saludables.
- Alternativas frente a la regulación cada vez más estricta sobre grasas trans y saturadas.
- Puede aplicarse en productos como panadería, bollería, salsas o cremas, siendo de interés para fabricantes de grasas y aceites alimentarios.

### COLABORACIÓN DESEADA

El grupo de investigación busca colaboración industrial para escalar y transferir el producto desde planta piloto hasta niveles comerciales. La cooperación permitirá adaptar la formulación a distintos equipos y capacidades de producción, evaluar la incorporación de la grasa sólida saludable a diversas matrices alimentarias y estudiar sus propiedades químicas, reológicas, texturales y sensoriales.

**Contacto:** Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos – FoodUPV

**E:** [foodupv@upv.es](mailto:foodupv@upv.es)

**T:** +34 963 87 94 12

**W:** [www.food.upv.es](http://www.food.upv.es)

