



xarxa  
d'innovació  
alimentària

## Plataforma per l'obtenció d'aïllats i concentrats de proteïnes alternatives

IRTA | Grup de Recerca Indústries Alimentàries

### DESCRIPCIÓ

Hi ha una demanda creixent de proteïna que fa necessària la cerca de proteïnes alternatives que a més han de ser sostenibles i tenir amb un alt valor nutritiu. A la natura trobem diferents fonts de proteïnes de diferents orígens que presenten diferents reptes o dificultats relacionats amb la seva extracció, puresa, valor nutritiu i funcionalitat tecnològica. Sovint es troben casos en què les fonts són riques en altres compostos que dificulten l'extracció en proteïna i per aquest motiu pot ser necessari l'aplicació de nous processos per a augmentar-ne el rendiment. En altres, es tracta d'eliminar compostos no desitjats que poden afectar a la salut (alcaloides, saponines, etc.) o bé les característiques del producte (color, aromes indesitjables per oxidació de greixos, etc.). L'ús d'aïllats facilita la inclusió dels ingredients proteics en les matrius alimentàries.

La proposta d'obtenció d'aïllats i concentrats de proteïnes alternatives és completament integral i abasta des dels processos d'extracció i obtenció dels aïllats i concentrats proteics i l'ús de tecnologies per donar lloc a nous ingredients. Cal a més destacar que aquests processos es poden fer a nivell de laboratori i portar a terme a nivell d'escala pilot.

Actualment, les plantes pilots de l'IRTA disposen de diferents equips com microones, ultrasons de potència, altes pressions hidrostàtiques, decanter, separació per membranes, "Spray-dryer", "Pulse Combustion Dryer".

### EXPERIÈNCIA AMB EMPRESES

Es té experiència en l'obtenció d'aïllats i concentrats proteics, que pot ser de gran interès en el camp de les proteïnes alternatives per empreses agroalimentàries, tant d'ingredients com de productes alimentaris destinats al consumidor.