

## Millora de l'acceptació de les proteïnes d'insectes en restauració col·lectiva a partir d'impressió 3D

URV | Grup de Recerca FoodIE

### DESCRIPCIÓ

Les reticències que tenen les consumidores-consumidors d'incorporar el consum d'insectes es poden minimitzar amb la formulació-impressió 3D d'aquests aliments. D'aquesta manera, emmascarem la presència d'insectes i millorem la textura del producte. També ens permet ajustar la formulació a necessitats nutricionals específiques de les consumidores i els consumidors finals.

Aquesta proposta permet una personalització del perfil nutricional de l'aliment imprès i donar també una aparença atractiva i millorar la textura.

El principal benefici és la possibilitat de dissenyar aliments personalitzats que incorporin ingredients procedents d'insectes comestibles. En el disseny de l'aliment imprès es pot incloure el molturat d'insecte, una fracció lipídica (oli o greix) i/o un concentrat de proteïnes, depenent del tipus d'aliment formulat. A més a més, la possibilitat d'elaborar els aliments mitjançant impressió 3D permet dissenyar-los amb formes més atractives, obtenir noves textures i personalitzar els paràmetres nutricionals a les necessitats dels consumidors finals. Un dels principals avantatges de la impressió 3D per formular aliments a partir d'insectes comestibles és la possibilitat d'emascarar la seva presència en el producte final i un control-millora de la textura i de les propietats viscoelàstiques de les barreges que s'utilitzen per a la impressió.

### EXPERIÈNCIA AMB EMPRESES

Tot i no comptar encara amb col·laboracions amb empreses, aquesta proposta pot ser de gran interès per la restauració col·lectiva.