

Desarrollo de una nueva línea de yogures y smoothies con ingredientes naturales, fruta y miel

Líder:

El Pastoret de La Segarra, SL

Otros miembros perceptores:

Indulleida, SA; Torrons i Mel Alemany, SL

Otros miembros no perceptores:

Universidad de Lleida

Coordinador:

El Pastoret de La Segarra, SL

Web:

www.pastoret.com

01. Motivación

El proyecto, titulado «Desarrollo de una nueva línea de yogures y smoothies con ingredientes naturales, fruta y miel», se basa en el diseño de una nueva línea de yogur desnatado batido con fruta o verdura fresca licuada con incorporación de edulcorantes de origen natural. Este proyecto permite obtener una nueva línea de productos de gran calidad y elevado valor añadido que facilitará la mejora de la competitividad de la fruta, la verdura y la miel de las Terres de Lleida y los integrará en la cadena agroalimentaria a través de su tratamiento y procesamiento. De este modo, se podrán utilizar como materia prima en la elaboración de yogures, lo que promoverá los productos locales.

El objetivo general es diseñar y desarrollar una nueva línea de yogures y smoothies con ingredientes naturales, frutas, verduras y miel procedentes de mercados locales. Para ello se han planteado los siguientes objetivos técnicos específicos:

- Diseñar y desarrollar extractos de origen natural con poder edulcorante.
- Evaluar la incorporación de la miel como sustitutivo de los azúcares añadidos.
- Diseñar y desarrollar una nueva línea de yogur batido desnatado con fruta y verdura fresca y la incorporación de edulcorantes naturales.
- Evaluar el impacto de tecnologías innovadoras para la conservación de fruta de temporada.

A continuación, se muestran las actividades que se han realizado en el marco del proyecto.

- Actividad 1. Diseño y desarrollo de extractos vegetales y de extractos de miel.
- Actividad 2. Formulación de un yogur bebible con fruta o verdura fresca con incorporación de extractos edulcorantes naturales a escala de laboratorio.
- Actividad 3. Formulación de un yogur bebible con fruta o verdura fresca con incorporación de extractos edulcorantes naturales a escala piloto y semiindustrial.
- Actividad 4. Evaluación de la estabilidad y vida útil de los productos desarrollados.
- Actividad 5. Transferencia de los resultados del proyecto a los grupos interesados.

02. Resultados y conclusiones

Los resultados esperados en el proyecto iban enfocados a los campos de aplicación de las empresas participantes. Por un lado, a escala general, se buscaba obtener conocimientos para incorporar licuados de fruta y verdura estabilizados que mantuvieran mejor las características organolépticas y fisicoquímicas del producto final, además de generar conocimientos para la utilización de miel como edulcorante natural en yogures. Por otro lado, mediante todos los conocimientos adquiridos, se quería desarrollar una gama de productos de yogur con bajo contenido en azúcares y bajo valor calórico. Finalmente, se querían generar conocimientos útiles sobre la estabilidad de los productos desarrollados y su susceptibilidad a perder estabilidad frente a condiciones adversas durante su conservación.

El proyecto se ha desarrollado correctamente y se han conseguido alcanzar los objetivos marcados al inicio del proyecto. Es importante destacar que el proyecto ha sido un éxito que ha permitido desarrollar nuevas formulaciones optimizadas a escala industrial y nuevos yogures triple 0 (sin materia grasa, sin azúcares añadidos y sin aditivos artificiales) con verduras frescas de Lleida y edulcorantes naturales.

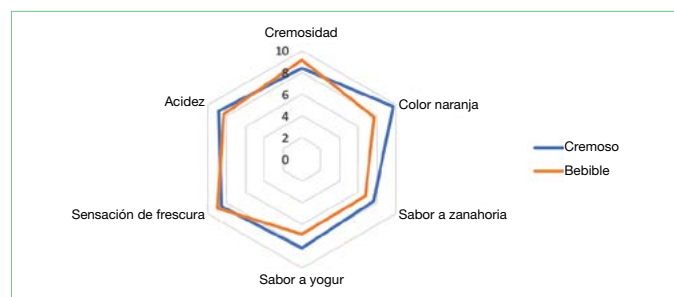
Además, se han desarrollado protocolos productivos para la formulación de los nuevos yogures, la formulación de las cremas de verdura y la formulación de los edulcorantes naturales a escala industrial. Si bien se podría iniciar la comercialización de los nuevos productos desarrollados, la sección de marketing ha detectado que al mercado todavía le cuesta asociar la idea de productos con una percepción salada pero un sabor dulce. Por tanto, no se espera poner a la venta inmediatamente los nuevos productos desarrollados. Sin embargo, se dispone de una nueva línea de productos nuevos y optimizados industrialmente a punto para su lanzamiento cuando las previsiones sean más favorables.



Muestras de pruebas de dosificación de crema de zanahoria en yogur bebible, 8 %, 10 %, 15 % y 20 % de izquierda a derecha. Fotografía: Grupo Operativo.



Muestras de pruebas de dosificación al 15 % de yogur cremoso de crema de gazpacho, zanahoria y calabacín de izquierda a derecha. Fotografía: Grupo Operativo.



Comparativa entre el yogur cremoso de zanahoria vs. el yogur bebible de zanahoria. Fuente: elaboración propia del Grupo Operativo.