

“Ciclos combinados de pasteurización a presión variable para la preparación de platos preparados (2/2)”

Alfaro (La Rioja),
01-05-2016 a 30-04-2018

Compañía Alimentaria Coala sigue apostando por los más altos estándares de calidad en su proceso de mejora continua, y esta vez apuesta por el desarrollo de una tecnología de pasteurización por ciclos combinados a presión variable (PPV) que permite cocinar y pasteurizar en un mismo proceso a temperaturas mucho más bajas que las utilizadas actualmente en el sector de la alimentación. El presente proyecto pretende desarrollar la tecnología necesaria que permita conservar de manera íntegra todas las cualidades nutricionales y organolépticas de los alimentos preparados, obteniendo así productos con un alto valor añadido, más saludables y naturales.

Con la colaboración de CDTI y FEDER, **Compañía Alimentaria Coala** sigue apostando por la I+D+i y el desarrollo tecnológico de la compañía.

Este proyecto ha sido cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, Feder.

Expediente IDI-20160517



UNION EUROPEA

Una manera de hacer Europa

