

dimarts, 16 de juny de 2020

# Plats precuinats amb base de proteïna adreçats a la gent gran

## La planta pilot de tecnologia d'aliments de la UdL participa en un projecte d'INNOVAC

La planta pilot de tecnologia d'aliments de la Universitat de Lleida (UdL), amb seu al Parc Científic i Tecnològic Agroalimentari de Lleida (PCiTAL), participa en un projecte per desenvolupar plats precuinats amb base de proteïna càrnia adreçats a la gent gran amb bon estat de salut. La iniciativa, coordinada per l'Associació catalana d'innovació del sector carni porcí (INNOVAC [ <https://www.innovacc.cat/> ] ), pretén donar resposta tant a persones que viuen soles o en parella, com a centres gerontològics amb cuina pròpia o que disposin de capacitats per incloure productes de cinquena gamma dins de la dieta que ofereixen als seus usuaris.

El projecte *Aliments de 5ª gamma amb base de proteïna càrnia per a la gent gran (5-PROTEG)* [

<https://www.innovacc.cat/2019/07/19/aliments-de-5a-gamma-amb-base-de-proteina-carnia-per-a-la-gent-gran-5-prot> ] busca productes elaborats, cuinats i envasats, que aportin el valor nutricional necessari a aquest sector de la població. Per això, el primer pas és definir els valors nutricionals específics que necessiten les persones grans, així com la identificació i selecció dels ingredients de proximitat que responguin a aquesta necessitat.

"Un cop obtinguda la informació necessària, es durà a terme el procés de conceptualització dels plats i es desenvoluparan diversos prototips per tal d'adequar la seua futura elaboració a escala industrial", expliquen des de la planta pilot d'aliments de la UdL.

Investigadors i investigadores de la unitat associada Universitat de Lleida-EURECAT participen al projecte 5-PROTEG dins l'Operació 2 de Tecnificació Agroindustrial del projecte INNO4AGRO [ <https://www.inno4agro.cat/> ] , en el marc d'un ajut de 142.129,87 euros per a Grups Operatius del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya. Els beneficiaris finals són l'empresa Taller de cuina Bongust SL i l'escorxador frigorífic del Cardoner SA (MAFRICA).

**Text: Agència OMA / Premsa UdL**

### MÉS INFORMACIÓ:

[Fitxa inicial del projecte](#) [

[http://www.redruralnacional.es/documents/10182/670309/028\\_TALLER+DE+CUINA+BON+GUST.pdf/e41e7aaa-48](http://www.redruralnacional.es/documents/10182/670309/028_TALLER+DE+CUINA+BON+GUST.pdf/e41e7aaa-48) ]



