

Introducción

Actualmente, el desarrollo de nuevos productos es un reto difícil para muchas empresas alimentarias. Desde CENTA ofrecemos la posibilidad de trabajar con vosotros para llevar a cabo cualquier idea para mejorar y crear nuevos y diferentes productos con la finalidad de cubrir las necesidades de mercado y que la empresa sea más competitiva.

CENTA dispone de un equipo multidisciplinar y puede ofrecer todas las herramientas para convertir la creatividad en realidad.

Aplicaciones

Además del desarrollo de nuevos productos, forma parte de nuestro reto la mejora de productos ya existentes mediante:

- Mejora de la conservación.
- Mejora de las propiedades nutricionales como la sustitución/reducción de grasas, sal o azúcar
- Desarrollo de productos funcionales
- Mejora de las propiedades organolépticas (nuevas texturas, aromas y sabores)
- Mejora del envasado
- Adaptación del producto según consumidor o canal



Por otra parte, la optimización del proceso industrial y fase de conservación, la formulación a partir de subproductos y el diseño de la higienización son también nuestro objetivo.

Equipos disponibles en el CENTA

CENTA dispone de una planta piloto para elaborados (*cutters*, picadoras, amasadoras, embudidoras...) y una planta industrial de procesos de cocción/conservación (Altas presiones, radiofrecuencias, microondas, horno, autoclave...).

Servicios

- Optimización industrial por descongelación de materias primas en el sector cárnico, productos del mar y platos preparados.
- Desarrollo de productos para gran distribución, incluyendo la gamma completa de productos envasados con atmosfera modificada con maximización de vida útil.
- Desarrollo de productos para el canal HORECA con empresas de diferentes sectores (cárnico, productos del mar, *snacks*...)
- Optimización del proceso industrial por altas presiones del pelado de crustáceos.



- Reutilización y valoración de subproductos
- Diseño de nuevos productos/procesos en diferentes sectores de la alimentación.
- Mejora del diseño higiénico de maquinaria.

La innovación en el diseño, formulación de nuevos alimentos o mejora de los existentes, se puede conseguir mediante la colaboración conjunta entre CENTA y empresa y así aumentar la competitividad .



