

Eurest Euskadi y AZTI investigarán y desarrollarán nuevos alimentos

Trabajarán de forma conjunta en el diseño de productos de alta calidad y valor nutricional.

El centro tecnológico experto en innovación alimentaria **AZTI** y la empresa de restauración colectiva **Eurest Euskadi**, perteneciente a Compass Group, han firmado un acuerdo estratégico de colaboración para la investigación y desarrollo de nuevos productos alimenticios mejorados nutricionalmente, más saludables y que fomenten el uso más activo del producto local.

El acuerdo viene a reforzar la línea de cooperación entre ambas organizaciones, ampliando el trabajo en común a otras propuestas de postres, salsas, cremas y sopas mejorados nutricionalmente. Buena parte de las mismas están dirigidas a colectivos con necesidades nutricionales especiales, como pueden ser las personas de la tercera edad y los niños. En el caso del sector Senior Residencial, la intención es avanzar en el diseño de menús más saludables mediante, por ejemplo, la reducción y/o sustitución de azúcar y grasas saturadas en los productos o el aporte de minerales de forma natural.

El convenio ha sido suscrito hoy en la sede de **AZTI**, ubicada en el Parque Tecnológico de Bizkaia, en presencia de **Bittor Oroz**, viceconsejero de agricultura, pesca y política alimentaria del Gobierno vasco. Los encargados de rubricar el acuerdo han sido **Rogelio Pozo**, director general del centro tecnológico y **Lourdes Alonso Aramburu**, presidente de Eurest Euskadi.



El acuerdo, de tres años de duración, se marca como objetivo colaborar profesionalmente en relación con la investigación y desarrollo de nuevos productos alimentarios, así como otras investigaciones relacionadas con el desarrollo de procesos más eficientes y sostenibles. Los productos que se obtengan como resultado de este acuerdo serán explotados industrialmente por **Eurest Euskadi** con carácter exclusivo a nivel estatal.

Las líneas estratégicas en las que se centrarán la investigación y desarrollo del convenio tienen que ver con nuevas técnicas culinarias para el segmento escolar, precocinados saludables, conservación de nutrientes, disminución de tiempos de descongelación, el estudio de mermas de cocinado y el establecimiento de raciones de servicio.

Mediante el convenio, **Eurest Euskadi** y **AZTI** unirán sus capacidades y experiencias y trabajarán de forma conjunta en el diseño de nuevos productos de alta calidad y valor nutricionales. Ambas organizaciones compartirán conjuntamente sus conocimientos y medios técnicos con el fin de investigar y obtener nuevos productos alimenticios.

AZTI y **Eurest Euskadi** ya iniciaron una vía de colaboración mutua en 2014 con el diseño de líneas de productos, entre ellos el ["Cremosín"](#), que fue presentado en "E@t 105 Kaiona", uno de los restaurantes que **Eurest Euskadi** gestiona en el Parque Tecnológico.



Tras la firma, **AZTI** y **Eurest Euskadi** han presentado a los medios de comunicación y profesionales del sector distintos productos innovadores desarrollados por el centro tecnológico con productos y técnicas culinarias más saludables para el público más sensible, como el escolar, la tercera edad y el hospitalario.



Las actuaciones planteadas en este convenio están alineadas con los objetivos del Plan de Ciencia, Tecnología e Innovación 2015 del Gobierno Vasco y con la estrategia de especialización RIS3 en el eje de la salud. Sus fines últimos están encaminados a fortalecer la modernización y la capacidad innovadora y creativa de las empresas e impulsar producciones de mayor valor añadido que permitan acceder a mercados de potencial valor superior mediante la investigación y la aplicación de tecnologías.