

“Cremosín”: un postre mejorado nutricionalmente y sensorialmente sorprendente

EUREST Euskadi -empresa de referencia en el sector de restauración colectiva en el País Vasco, perteneciente a Compass Group- y el centro tecnológico AZTI-Tecnalia han firmado un acuerdo de colaboración para la creación de productos mejorados nutricionalmente a incluir en sus menús, exportables para toda la compañía a nivel nacional.

El objetivo del acuerdo es “diseñar y reformular algunos de los elementos que forman parte de la composición de los menús que se elaboran para colectividades, especialmente comedores de empresas y residencias de mayores, para adaptarlos a sus requerimientos específicos dietéticos, nutricionales y sensoriales”. Esta colaboración mutua ha comenzado con el diseño de postres caseros. El primero de ellos, un mousse cremoso bautizado como “Cremosín”, ha sido presentado hoy en “Kai-Ona”, uno de los restaurantes que Eurest Euskadi gestiona en el Parque Tecnológico de Bizkaia. La propuesta ha sido incluida dentro de la oferta de postres del menú del día del establecimiento, y ha obtenido una excelente acogida.

El cremoso de leche “*Cremosín*” es un postre que ha sido mejorado nutricionalmente y que sorprende sensorialmente al consumidor por su textura y dulzor, resultando un producto rompedor que no existe en el mercado. Para abordar este lanzamiento innovador, se ha integrado el interés de Eurest Euskadi con la experiencia de AZTI-Tecnalia en el diseño de nuevos productos de alta calidad nutricional y organoléptica. Esta fusión de nutrición y tecnología ha permitido diseñar nuevos productos sensorialmente atractivos y posicionarlos en el mercado por su alto valor nutricional.

Para el diseño del nuevo cremoso de leche, se ha empleado una combinación de ingredientes que permite obtener una textura cremosa y sabor dulce. Esta combinación reduce, igualmente, el contenido en grasas y azúcar, con lo que se logra un producto con perfil nutricional mejorado. Al reducir el contenido en los nutrientes críticos, grasa total y saturada y azúcares, el postre se reduce también en calorías.

Este cremoso se combina de forma sana con frutas, creando un postre equilibrado ideal para incluir en la dieta ya que contribuye a cubrir la cuarta parte de las necesidades diarias de fibra. Eurest Euskadi está ya trabajando en otros postres, así como en la reformulación de nuevas propuestas de salsas, cremas y sopas mejoradas nutricionalmente. 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 las grasas saturadas en los productos.

Las actuaciones planteadas en este proyecto están alineadas con los objetivos del Plan de Ciencia, Tecnología e Innovación 2015 del Gobierno Vasco y con el Plan de Competitividad 2010-2013. 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.

Los creadores

AZTI-Tecnalia es un centro tecnológico de referencia en investigación científica y aplicada en el ámbito marino y alimentario. La Unidad de Investigación Alimentaria tiene su sede en Derio (Bizkaia), en un innovador edificio que incorpora los servicios e instalaciones más avanzadas, con el objetivo de ofrecer el mejor servicio en Investigación, Desarrollo e Innovación para la industria de la alimentación.

Con una plantilla de más de 11.000 personas, **Compass Spain** opera a través de las marcas comerciales Scolarest (sector educativo), Medirest (centros hospitalarios y residencias), Eurest (empresas), Vitarest (restauración a domicilios), Eurest Services (servicios complementarios) y Vilaplana Catering (restauración de alta gama). En el País Vasco, su empresa **Eurest Euskadi** cuenta entre sus clientes con los principales hospitales de la red de Osakidetza, importantes centros escolares públicos y privados y grandes empresas como Petronor, Vicrila y recientemente la restauración del Parque Tecnológico de Zamudio. La empresa, que cuenta además en Derio con una gran cocina central, prioriza en el País Vasco las compras de cercanía, con especial atención a los proveedores y productores locales y los productos de temporada.