

# El desafío de la reducción de sal, azúcar y grasas mediante nuevas tecnologías: Primera conferencia Internacional PLEASURE

El próximo 18 y 19 de junio de 2014 tendrá lugar en La Rochelle (Francia) la primera [Conferencia Internacional Pleasure "Salt-Sugar-Lipids reduction"](#), organizado el marco del [proyecto europeo PLEASURE](#) "Novel processing approaches for the development of food products low in fat, salt and sugar reduced" en el que AZTI-Tecnalia participa como socio.

Juan Carlos Arbolea, investigador de [AZTI-Tecnalia](#) tomara parte en la sesión correspondiente a la reducción de lípidos del día 19 de junio con la presentación "**Reducing fat and keeping texture for emulsions and sauces by using high pressure homogenizations**", en la que expondrá los resultados que se han obtenido hasta el momento en AZTI-Tecnalia.

## Sobre el proyecto [Pleasure](#)

El consumo excesivo de grasas (ácidos grasos saturados y trans), sal (NaCl) y azúcar (sacarosa, glucosa y fructosa) en los países industrializados está derivando en graves problemas de salud. La introducción de sustitutivos para reducir el contenido en sal, azúcar y grasa ha supuesto una innovación muy atractiva para la industria alimentaria; además, es una alternativa económica tanto a nivel de ingredientes como de inversión, porque no se necesita equipamiento adicional. Sin embargo, muchos de estos intentos han fracasado por falta de aceptación entre los consumidores debido a una percepción diferente en el sabor de los

productos. PLEASURE es el primer proyecto europeo en afrontar este desafío desde la perspectiva del procesado de alimentos.

El objetivo de PLEASURE es desarrollar procesos innovadores y/o la implementación de nuevas tecnologías que permitan el desarrollo y la producción de productos alimenticios con bajo contenido en grasas, sal y azúcar, que eviten o al menos reduzcan el uso de elementos sustitutivos como los edulcorantes, y consigan crear una percepción sensorial agradable en los productos a desarrollar.

La estructuración física del alimento es utilizado para un mejor control en la distribución espacial de determinados ingredientes tales como grasa, azúcar o sal. Este proceso tiene como objetivo la reducción de las cantidades de dichos ingredientes, al mismo tiempo que se mantiene una aceptable percepción de grasa, de sal y dulce. **En este sentido, [Azti-Tecnalia](#) ha utilizado nuevas tecnologías que permiten la elaboración de salsas como mayonesas con una disminución muy considerable de grasa y sal pero manteniendo la consistencia y textura de los productos tradicionales.** Los resultados obtenidos abren nuevas posibilidades para la producción de salsas de mesa (tipo mayonesa o carbonara) más saludables, con una reducción de grasa considerable, sin comprometer las propiedades sensoriales originales.