

# REDUCCIÓN DE AZÚCARES, GRASAS Y SAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.



Palencia, 25 de abril de 2019

REDUCCIÓN DE AZÚCARES, GRASAS Y SAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- 9:00** Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020  
Dra. María Jose Yusta Boyo  
*Vocalía Asesora para la Estrategia NAOS. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)*
- 9:30** Papel del azúcar en los alimentos  
Manuel Gómez Pallarés. *Catedrático de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Valladolid*
- 10:00** Papel de la sal en los alimentos y estrategias para reducirla.  
Joan Quilez Grau. *Director de Tecnología de Europastry*
- 10:45** Pausa café
- 11:15** Papel de las grasas en los alimentos  
Marina Simón Torrens. *Research Manager Senior en Puratos*
- 11:45** Fibras y proteínas vegetales para la reducción de azúcares y grasas  
Sara Pazos / Inma Martínez. *Business Developer división Food. Roquette Laisa*
- 12:15** Edulcorantes intensivos  
Helena Ribas. *Product developer de almidones, edulcorantes y texturizantes. Brenntag*
- 12:45** Uso de aromas para reducir sal y azúcares  
Fernanda Arciniegas (*Product Manager Bakery Flavours*) Lucta  
Fran Comino (*Aromista*) Lucta
- 13:15** Presentación de los productos desarrollados por los alumnos de la **E.T.S.I.I.A.A.**  
Descanso
- 16:00** Fibras y derivados de celulosa como sustitutos de azúcares y grasas  
Miquel Rovira. *Rettenmaier Iberica*
- 16:30** Fructooligosacáridos como sustitutos de grasas y azúcares  
Oriol Viladevall. *CEO de Innova Food*
- 17:00** Hidrocoloides como sustitutos de grasas en alimentación  
Diana Méndez. *Servicios Técnicos del Sur de Europa. Cargill*
- 17:30** Uso de enzimas para reducir el contenido de grasas y azúcares  
Ramiro Martínez. *Novozymes*
- 18:00** Estrategias combinadas para la sustitución de grasa y azúcares. Ejemplos reales.  
Jordi Rafart. *Director I+D. Puratos*
- 18:30** Cierre

Organiza

**INNOGRAIN**

Asistencia libre hasta completar el aforo  
Se ruega confirmación de la asistencia a  
[pallares@iaf.uva.es](mailto:pallares@iaf.uva.es)

Fecha:

25 de abril de 2019

Lugar:

Salón de actos de la E.T.S.I.I.A.A.  
(Avda. Madrid, 57. Palencia)

ORGANIZA:  
**INNOGRAIN**



COLABORAN:

**Puratos**  
Reliable partners in innovation

**novozymes**

**innova**  
food

**Cargill**

**EUROPASTRY.**

**RETTENMAIER IBÉRICA**  
S.L. Y CIA. S. COM.

**JRS**  
Fibras diseñadas por la naturaleza  
Una compañía del grupo JRS

**BRENTAG**  
FOOD & NUTRITION

**ROQUETTE**  
Offering the best of nature™