

# Desenvolupament d'una nova línia de iogurts i *smoothies* amb ingredients naturals, fruita i mel

## Líder:

El Pastoret de La Segarra, SL

## Altres membres perceptors:

Indulleida, SA; Torrons i Mel Alemany

## Altres membres no perceptors:

Universitat de Lleida

## Coordinador:

El Pastoret de La Segarra, SL

## Web:

www.pastoret.com

## 01. Motivació

El projecte titulat "Desenvolupament d'una nova línia de iogurts i *smoothies* amb ingredients naturals, fruita i mel" es basa en el disseny d'una nova línia de iogurt desnatat batut amb fruita i/o verdura fresca líquida amb incorporació d'edulcorants d'origen natural. Aquest projecte permet obtenir una nova línia de productes de gran qualitat i elevat valor afegit que facilitarà la millora de la competitivitat de la fruita, la verdura i la mel de les Terres de Lleida i els integrarà a la cadena agroalimentària a través del seu tractament i processament. D'aquesta manera, es podran utilitzar com a matèria primera en l'elaboració de iogurts, cosa que promourà els productes locals.

L'objectiu general és dissenyar i desenvolupar una nova línia de iogurts i *smoothies* amb ingredients naturals amb fruita, verdura i mel procedents de mercats locals. És per això que s'han plantejat els objectius tècnics específics següents:

- Dissenyar i desenvolupar extractes d'origen natural amb poder edulcorant.
- Avaluar la incorporació de la mel com a substitutiu dels sucres afegits.
- Dissenyar i desenvolupar una nova línia de iogurt batut desnatat amb fruita i verdura fresca i la incorporació d'edulcorants naturals.
- Avaluar l'impacte de tecnologies innovadores per a la conservació de fruita de temporada.

A continuació, es mostren les activitats que s'han realitzat en el marc del projecte.

- Activitat 1. Disseny i desenvolupament d'extractes vegetals i d'extractes de mel.
- Activitat 2. Formulació d'un iogurt bevable amb fruita i/o verdura fresca amb incorporació d'extractes edulcorants naturals a escala de laboratori.
- Activitat 3. Formulació d'un iogurt bevable amb fruita i/o verdura fresca amb incorporació d'extractes edulcorants naturals a escala pilot i semi-industrial.
- Activitat 4. Avaluació de l'estabilitat i vida útil dels productes desenvolupats.
- Activitat 5. Transferència dels resultats del projecte als grups interessats.

## 02. Resultats i conclusions

Els resultats esperats en el projecte anaven enfocats als camps d'aplicació de les empreses participants. D'una banda, a escala general, se cercava obtenir coneixements per incorporar líquids de fruita i verdura estabilitzats que mantinguessin millor les característiques organolèptiques i fisicoquímiques del producte final, a més de generar coneixements per a la utilització de mel com a edulcorant natural en iogurts. D'altra banda, mitjançant tots els coneixements adquirits, es volia desenvolupar una gamma de productes de iogurt amb baix contingut en sucres i baix valor calòric. Finalment, es volien generar coneixements útils sobre l'estabilitat dels productes desenvolupats i la seva susceptibilitat a perdre estabilitat enfront de condicions adverses durant la seva conservació.

El projecte s'ha desenvolupat correctament i s'ha aconseguit assolir els objectius marcats a l'inici del projecte. És important destacar que el projecte ha estat un èxit que ha permès desenvolupar noves formulacions optimitzades a escala industrial i nous iogurts triple 0 (sense matèria grassa, sense sucres afegits i sense additius artificials) amb verdures fresques de Lleida i edulcorants naturals.

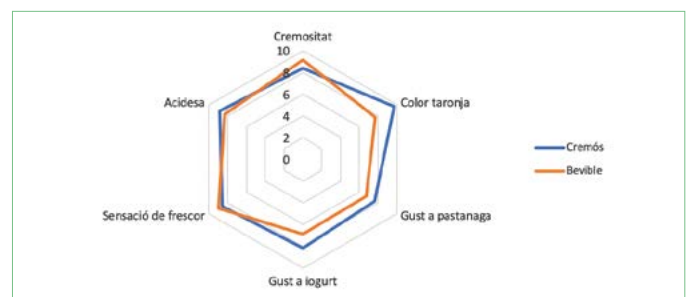
A més, s'han desenvolupat protocols productius per a la formulació dels nous iogurts, la formulació de les cremes de verdura i la formulació dels edulcorants naturals a escala industrial. Si bé es podria iniciar la comercialització dels nous productes desenvolupats, la secció de màrqueting ha detectat que al mercat encara li costa associar la idea de productes amb una percepció salada però un gust dolç. Per tant, no s'espera posar a la venda de manera immediata els nous productes desenvolupats. No obstant això, es disposa d'una nova línia de productes nous i optimitzats industrialment a punt per al seu llançament quan les previsions siguin més favorables.



Mostres de proves de dosificació de crema de pastanaga en iogurt bevable, 8%, 10%, 15% i 20% d'esquerra a dreta. Foto: Grup Operatiu.



Mostres de proves de dosificació al 15% de iogurt cremós de crema de gaspatxo, pastanaga i carbassó d'esquerra a dreta. Foto: Grup Operatiu.



Comparativa entre el iogurt cremós de pastanaga vs. el iogurt bevable de pastanaga. Font: elaboració pròpia Grup Operatiu.