

## Introducció

Actualment, el desenvolupament de nous productes és un repte difícil per a moltes empreses alimentàries. Des CENTA, oferim la possibilitat de treballar amb vosaltres per dur a terme qualsevol idea per millorar i crear nous i diferents productes amb la finalitat de cobrir les necessitats de mercat, i que l'empresa sigui més competitiva.

CENTA disposa d'un equip multidisciplinari i pot oferir totes les eines per convertir la creativitat en realitat

## Aplicacions

A més del desenvolupament de nous productes, forma part del nostre repte la millora de productes ja existents mitjançant:

- Millora de la conservació.
- Millora de les propietats nutricionals com la substitució/reducció de greixos, sal o sucre
- Desenvolupament de productes funcionals
- Millora de les propietats organolèptiques (noves textures, aromes i sabors)
- Millora de l'envasament
- Adaptació del producte segons consumidor o canal



D'altra banda, l'optimització del procés industrial i fase de conservació, la formulació a partir de subproductes i el disseny de la higienització són també el nostre objectiu

## Equips disponibles al CENTA

CENTA disposa d'una planta pilot per elaborats (cúters, picadores, pastadores, embotidores ...) i una planta industrial de processos de cocció / conservació (Altes pressions, radiofreqüències, microones, forn, autoclau ...).

## Serveis

- Optimització industrial per descongelaçió de matèries primeres en el sector carni, productes del mar i plats preparats.
- Desenvolupament de productes per a gran distribució, incloent la gamma completa de productes envasats amb atmosfera modificada amb maximització de vida útil.
- Desenvolupament de productes per al canal HORECA amb empreses de diferents sectors (carni, productes del mar, snacks ...)
- Optimització del procés industrial per altes pressions del pelat de crustacis.



- Reutilització i valoració de subproductes
- Disseny de nous productes/processos en diferents sectors de l'alimentació.
- Millora del disseny higiènic de maquinària.

La innovació en el disseny, formulació de nous aliments o millora dels existents, es pot aconseguir mitjançant la col·laboració conjunta entre CENTA i empresa i així augmentar la competitivitat



Notes:



CENTRE DE NOVES TECNOLOGIES  
I PROCESSOS ALIMENTARIS

Fitxa de Serveis Tecnològics:

## Desenvolupament de nous processos, productes i formulacions

El desenvolupament de nous productes i formulacions és un repte per moltes empreses. Des del CENTA volem treballar conjuntament per a que qualsevol idea es pugui desenvolupar i convertir en realitat.

CENTA – IRTA  
Finca Camps i Armet S/N  
E-17121 Monells (Girona)  
SPAIN

www.centa.cat  
info@centa.cat  
twitter: centafood  
Tel. +34 972 63 08 51



**IRTA**

**TECNIO**  
De tech. Be competitive