

14 de març de 2012

Translate [<http://translateth.is/>]

Una pizza de xocolata i fruita, finalista dels premis Écotrophélie Espanya 2012

■ Els artífexs de Caprixoc són estudiants del Màster en Gestió i Innovació en Indústries Agroalimentàries de la UdL

[javascript:void(0);]

Un producte amb base de pizza que combina xocolata negra amb plàtan, kiwi, magrana i ametlles és la proposta d'un grup d'estudiants del [Màster en Gestió i Innovació en la Indústria Agroalimentària](http://www.masteralimentaria.udl.cat/index.html) [<http://www.masteralimentaria.udl.cat/index.html>] de la UdL escollida entre les onze finalistes del concurs [Écotrophélie](http://www.ecotrophelia.eu/) [<http://www.ecotrophelia.eu/>] a Espanya, una competició europea d'estudiants universitaris que premia la creació de nous productes alimentaris que respectin el medi ambient.



</export/sites/universitat-illeida/ca/serveis/>

L'alumnat del Màster amb els professors Aida Serra i Vicent Sanchis (als extrems) / FOTO: UdL

[+] AMPLIAR

Caprixoc es presenta com un producte innovador sobretot pel que fa al seu sabor, ja que proposa una pizza dolça per menjar de postre, berenar o snack. Els elements principals són la típica massa de pizza, una capa de xocolata negra, fruita fresca laminada i trossos de fruits secs, "un caprici -expliquen els seus creadors- amb gran quantitat d'antioxidants, ric en fibra, vitamines i minerals". Per millorar la conservació de la fruita fresca l'alumnat ha utilitzat un recobriment comestible a base d'alginat.

Caprixoc també té una versió per a celíacs amb la massa feta a partir de farina de panís i tapioca.

Els premis, promoguts a Espanya per la Federació Espanyola d'Indústries de l'Alimentació en la col·laboració amb el Ministeri de Medi Ambient i Medi Rural i Marí, seran lliurats el proper 23 de març a la [Fundació Alicia](http://www.alicia.cat/ca/) [<http://www.alicia.cat/ca/>], al complex Món Sant Benet de Sant Fruitós de Bages. Es valorarà que, evidentment, sigui un producte apte per a l'alimentació humana, que es pugui comercialitzar, destacable per les seues qualitats nutricionals, innovador en almenys un dels seus elements (concepte, aspectes tècnics, formulació, envasat etc.), conforme a la regulació vigent, i de marcat caràcter mediambiental ja sigui per la matèria prima, l'envasat, el procés de fabricació o de distribució. També es tindrà en compte el treball en equip.

En l'edició de l'any passat, un producte làctic a base de quefir, mel i llavors garrapinyades elaborat per estudiants de la UdL va obtenir el tercer premi en la competició estatal.

Més informació

"Ecotrophéla premia los nuevos productos alimenticios eco-innovadores" [<http://blog.fiab.es/index.php/tag/premios-ecotrophelia/>]

NOTÍCIAS

RELACIONADES

 21 de juny de 2011

[Kiff: un beso de kéfir, tercer premi dels ÉcoTrophéla 2011](https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/21-de-juny-de-2011/) [<https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/21-de-juny-de-2011/>]

 [Escolta aquest text](#) [javascript:void(0);]

 [javascript:window.print()]  [javascript:history.back()]  [#]