



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE CIENCIA
E INNOVACIÓN

CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

FECYT
INNOVACIÓN

UAM
Universidad Autónoma
de Madrid

CIAL
INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN
EN CIENCIAS DE LA ALIMENTACIÓN

Nuevos alimentos. Emprendimiento e innovación desde el laboratorio

El estilo de vida actual ha conducido a un aumento de prevalencia e incidencia de determinadas enfermedades estrechamente ligadas o relacionadas con una mala alimentación como obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, cáncer, etc... Sin embargo, estas patologías se podrían prevenir y/o evitar en gran medida mediante una modificación de nuestros hábitos alimentarios. La mayor concienciación por parte de los consumidores de la relación existente entre dieta y salud ha promovido que, en los últimos años, la investigación sobre nuevos alimentos haya crecido de forma espectacular en todo el mundo y se considere una de las líneas de investigación prioritarias dentro del área de Ciencia y Tecnología de Alimentos. El diseño de nuevos alimentos que permitan dotar de mayor salud, seguridad, sensorialidad y calidad nutricional a la población, puede suponer una estrategia atractiva para fomentar el consumo de este tipo de alimentos y que permita además modificar los hábitos alimentarios de la población, conseguir un reparto de nutrientes en la dieta óptimo y equilibrado, y su aprovechamiento máximo para disminuir el desperdicio de alimentos. Para ello utilizaremos el conocimiento científico en Ciencias de la Alimentación y Nutrición en combinación con la Gastronomía, como herramienta para el desarrollo de aplicaciones para estos nuevos alimentos.



2021 **SCT** SEMANA DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA EN EL CSIC

CSIC

C/ Nicolás Cabrera, 9 – Campus de Cantoblanco – UAM – 28049 Madrid
Tif.: 910017900 Fax: 910017905; www.cial.uam-csic.es