

PRODUCTO DE GARBANZO CRUJIENTE PARA SNACKS Y COMO INGREDIENTE DE PREPARACIONES CULINARIAS

Para empresas agroalimentarias interesadas en desarrollar alimentos basados en este producto, protegido por una patente del IMIDRA

El IMIDRA ha obtenido un crujiente de garbanzo, cuya textura es muy adecuada para su uso como snack o como ingrediente de otras preparaciones alimentarias.

Este crujiente no tiene la dureza a menudo excesiva de los garbanzos deshidratados por otros medios.

Presenta sabores más suaves y parecidos al garbanzo original, sin matices tostados.

Su obtención no requiere remojo previo, solo dos tratamientos térmicos suaves, agua y una baja cantidad de sal.

Es sencillo añadirle especias y aliños para lograr distintos aderezos.

Se ha usado en el desarrollo de chocolate con crujiente en cooperación con una empresa alimentaria, demostrándose en catas con consumidores la aceptación de este chocolate que incluía el crujiente de garbanzo.



VENTAJAS COMPETITIVAS

- ✓ Textura crujiente sin la dureza excesiva de garbanzos deshidratados por otros medios.
- ✓ Sabores más suaves y parecidos al garbanzo original, sin matices tostados.
- ✓ Su obtención solo requiere tratamientos térmicos moderados, sin remojo previo, y una baja concentración de sal: menos consumo energético y de materias primas.
- ✓ Amplía marcadamente las posibilidades culinarias de los garbanzos deshidratados, para ser transformados en snacks u otros aperitivos, o para formar parte de otros productos culinarios.
- ✓ Aporta proteínas vegetales, hidratos de carbono de lenta absorción y fibra alimentaria, y, respecto a otros frutos secos empleados para aportar textura crujiente (almendra, avellana), tiene menos grasas.
- ✓ Protegido por una solicitud de patente española, con un informe muy favorable de la Oficina Española de Patentes y Marcas para su concesión.



Para empresas interesadas en desarrollar productos basados en este crujiente de garbanzo, bajo un acuerdo de licencia de la patente.

El acuerdo puede ser exclusivo e implicar la colaboración del IMIDRA en el desarrollo de los productos y en su evaluación sensorial por un panel de cata de consumidores.

Contacto: Dr. José Pablo Zamorano Rodríguez
Dpto. Transferencia
✉ pablo.zamorano.rodriguez@madrid.org
☎ 918879478 / 638213349

www.comunidad.madrid/servicios/medio-rural/transferencia-tecnologia-conocimiento-ambito-rural-agrario-alimentario
www.comunidad.madrid/centros/centro-innovacion-gastronomica