

FORMULACIÓN DE LOS RETOS ESPECÍFICOS

RETO ESPECÍFICO

RESUMEN

Durante el transformado del ajo, de diente completo a triturado, es necesario utilizar unos antioxidantes para evitar la oxidación de ese ajo triturado.

La alicina presente en el ajo tiende a tornarse de un color verdoso al contacto con el ambiente que, si bien no afecta de forma relevante a las propiedades del producto, el cliente exige que el ajo mantenga la estética de su color original.

Estos antioxidantes para el ajo tienen un precio elevado y una disponibilidad escasa en el mercado.

RESTRICCIONES

La solución aportada deberá tener sentido económico.

La solución debe ser de uso alimentario acorde a la Normativa europea.

Nuevo procedimiento evitar oxidación del ajo triturado

CÓMO PODRÍAMOS

Evitar el uso o reducir la necesidad de añadir antioxidantes en el triturado del ajo.

Utilizar para ello un nuevo proceso o modificar el existente de forma que el alimento mantenga sus propiedades y calidad.

TIPO DE RETO

Tecnología