

Oferta tecnológica

## Nuevo sustituto de grasas saturadas en alimentos 100% vegetal y sin aditivos



Preparación de un nuevo oleogel por la utilización de un nuevo agente oleoestructurante basado en leguminosas en ausencia de aditivos

### Propiedad industrial

Modelo de utilidad

### Estado de desarrollo

Prototipo testado en entorno real

### Colaboración Propuesta

Licencia y/o codesarrollo

### Contacto

Teresa Jiménez (IATA-CSIC)  
Vicepresidencia de Innovación y Transferencia  
tjimenez@iata.csic.es  
comercializacion@csic.es



### Necesidad del mercado

El exceso de ácidos grasos saturados en la alimentación está relacionado con problemas de salud. En este contexto, los oleogeles con bajo contenido en grasas saturadas han adquirido protagonismo al estar conformados por un aceite líquido a temperatura ambiente y un agente oleoestructurante con una textura sólida/semisólida y una plásticidad similar a la de las grasas con alto contenido en ácidos grasos saturados.

Hasta ahora, los agentes oleoestructurantes disponibles eran considerados aditivos y obtenidos con métodos complejos que distorsionaban las características sensoriales de los alimentos.



### Solución propuesta

El oleogel propuesto está basado en ingredientes vegetales y no contiene ningún aditivo. Se obtiene a partir de un aceite vegetal, agua y legumbres a través de un procedimiento sencillo y fácilmente reproducible en tres etapas testado en la producción de dos matrices alimentarias complejas.

### Ventajas competitivas

- ✓ Formulación sin aditivos
- ✓ Alta estabilidad y elevada retención de aceite
- ✓ Perfectamente compatible con la fabricación de alimentos (hojaldres, salsas, chocolates, etc)
- ✓ Reemplaza el 100% de la grasa convencional de la formulación.