

Un preparado de bizcocho a base de harina de algarroba gana los Premios Ecotrophelia España 2023

07/09/2023

236

Mugcake, un mix para preparar un bizcocho a base de harina de algarroba a la taza que sólo necesita de una bebida vegetal y un microondas, elaborado por un grupo de estudiantes de la Universidad Autónoma de Barcelona, ha sido el producto ganador de los Premios Ecotrophelia España 2023 que organiza la **Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas** (FIAB), con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), y cuya final se ha celebrado hoy en la Fundación Alicia.

El segundo equipo clasificado ha sido el de la Universidad Politécnica de Valencia con Lunat, un unttable elaborado a partir de garrafón. Por su parte, el equipo de la Universidad de León ha conseguido el tercer puesto con la propuesta Magostitas de El Bierzo, una tortita dulce de harina de maíz y castaña, por extrusión.



El equipo ganador está formado por estudiantes de la Universidad Autónoma de Barcelona.
Además de estos reconocimientos, por tercer año consecutivo FIAB ha galardonado con el premio Emprendimiento Ecotrophelia EntreCompFood al equipo que mejores destrezas y habilidades emprendedoras ha demostrado a lo largo del certamen. Este año, el galardón ha recaído en el equipo de la Universidad de Barcelona con la propuesta Dip-in Lup-in, un snack en formato dúo con unttable de altramuz y aperitivo horneado a base de cáscaras de altramuz.

El director general de FIAB e integrante del jurado, Mauricio García de Quevedo, ha resaltado la relevancia de estos Premios: "Este tipo de iniciativas

son clave para la promoción del talento joven y para seguir manteniendo una apuesta por la innovación en la industria".

El director de I+D+i de FIAB, Eduardo Cotillas, ha destacado el trabajo realizado por todos los participantes en el certamen: "Los estudiantes siempre aportan una visión novedosa sobre la industria que resulta muy interesante y que demuestran en propuestas ambiciosas y adaptadas a las nuevas tendencias del sector".



El equipo de la UPV Spread Sensations se ha alzado con el segundo premio.

El jurado de esta decimocuarta edición ha estado presidido por Toni Massanés, director de la Fundación Alicia, y formado por los representantes del sector y la Administración; José Miguel Herrero, director general de Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB; Vanesa Martínez, presidenta y directora general del Grupo Carinsa; Jaume Lluis Tartera, director de Ciencia y Tecnología de métodos de análisis y sistemas de control y laboratorios de Mahou San Miguel; Xavier Bordonaba, director del departamento de Calidad y I+D de Delafruit S.L.U.; Joaquín del Río, director de Innovación y Calidad en Vicky Foods; Susana Martínez, responsable de Gestión e Innovación en Aldelis; y Cristina Pérez, gestora de innovación en Calidad Pascual.

Los equipos ganadores recogerán sus reconocimientos en la ceremonia oficial de entrega de premios que se celebrará en el marco de la jornada de innovación Alibetopías 2023, que tendrá lugar en Madrid el próximo 26 de octubre.

FIAB organiza los Premios Ecotrophelia España como muestra de su compromiso con la promoción del talento y la formación de los más jóvenes, así como por su firme apuesta por la innovación y el desarrollo de nuevos productos que se ajusten a las nuevas tendencias de la industria.