

SUSHITA diseña nuevos procesos de congelación y esterilización para la mejora tecnológica y el desarrollo de nuevos platos orientales.

SUSHITA, como líder de mercado, desea diseñar nuevos procesos de congelación y esterilización para la mejora tecnológica y el desarrollo de nuevos platos orientales que permitan producir nuevos platos que permitan ampliar los nichos de mercado que actualmente no pueden ocupar mediante el incremento de la vida útil de los platos preparados orientales.

El objetivo general del proyecto consiste en la mejora de la calidad tecnológica y diseño de nuevos platos orientales mediante técnicas de congelación y esterilización. Para ello se han realizado varios ensayos experimentales en los que se han comparado diferentes técnicas de congelación aplicadas al sushi elaborado por la empresa, así como nuevos procesos de esterilización para los platos orientales como el Wok y el Dim Sum. Para la ejecución del proyecto, han contado con la colaboración del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición (ICTAN) adscrito al CSIC, así como del AINIA.

Este proyecto, titulado “Mejora tecnológica y el desarrollo de nuevos platos orientales”, con número de expediente IDI-20150234, ha sido cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Operativo Pluriregional de Crecimiento Inteligente y subvencionado por el CDTI.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional (FEDER)
Una manera de hacer Europa



La Entidad SUSHITA, S.L. ha realizado el proyecto “MEJORA TECNOLÓGICA Y DESARROLLO DE NUEVOS PLATOS ORIENTALES (IDI-20150234)” cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Operativo Pluriregional de Crecimiento Inteligente y subvencionado por el CDTI

El objetivo general del proyecto se centra en la mejora de la calidad tecnológica y diseño de nuevos platos orientales mediante técnicas de congelación y esterilización.

Presupuesto Total: 256.253,00 euros
Préstamo Concedido: 217.814,79 euros

