



# APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS (PROALI)

El objetivo del proyecto es aplicar tecnologías como HPP y extrusión que permitan desarrollar alimentos más saludables principalmente dirigidos a población celiaca. Se trabajará sobre harina de teff y leguminosas.

## IMPACTO

Obtención de hasta 3 nuevos tipos de harina libres de gluten con propiedades nutricionales y tecno-funcionales mejoradas.

## Financiación

[CENTRO  
TECNOLÓGICO] **CARTIF**

