

24 | OCTUBRE | 2024

ALIBE10PÍAS

10º ANIVERSARIO

Espacio La Salle by Eneldo
C. de San Juan de la Salle, 4, 28036 Madrid



 **alimentosdespaña**

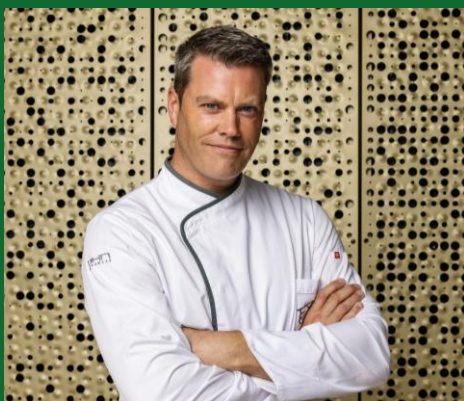


Gastronomía, innovación y el mundo exterior

ALIBEIOPIÁS

NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

26 DE OCTUBRE DE 2023



Las enzimas como técnica culinaria innovadora

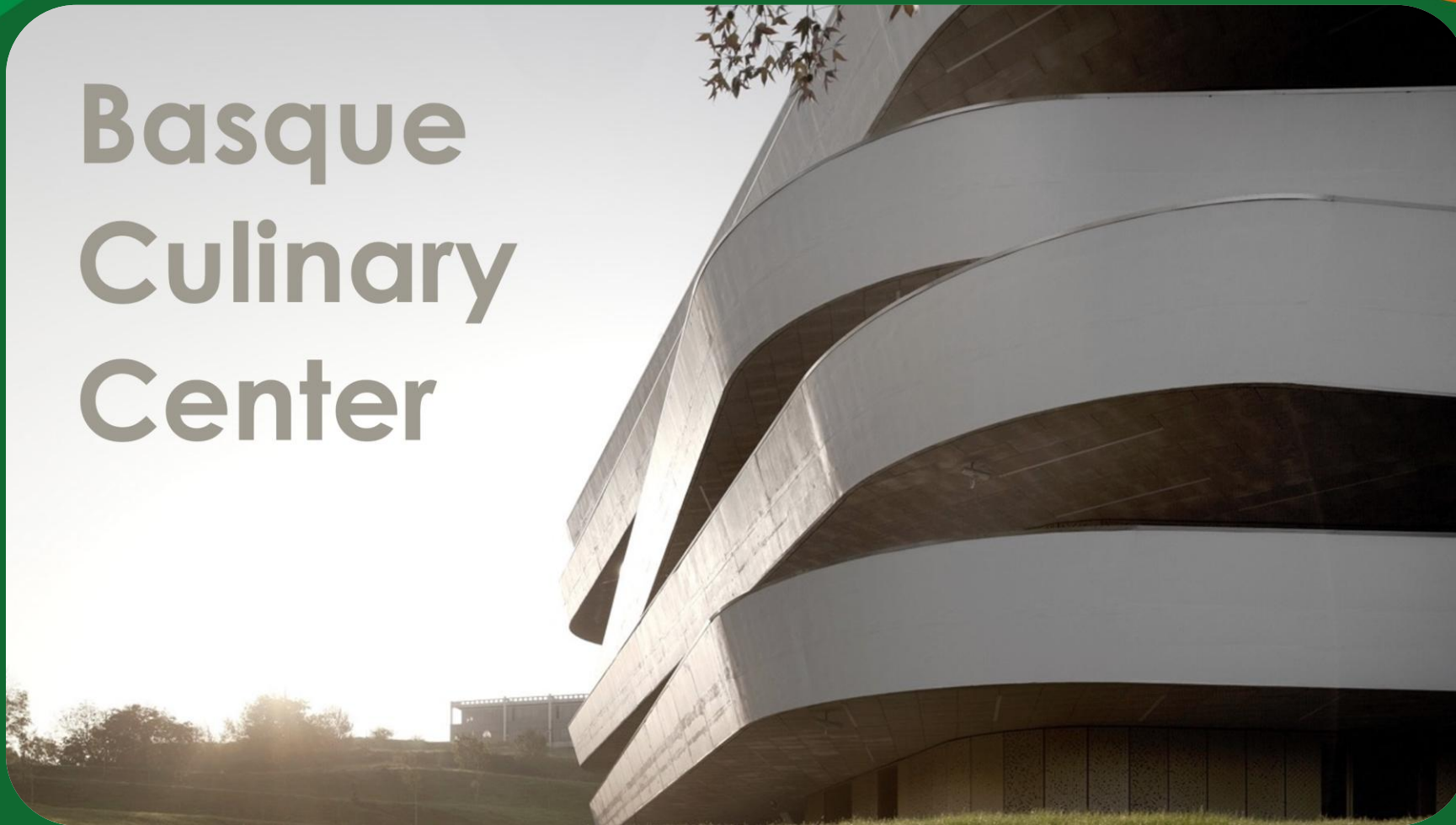
JOHN REGEFALK

BASQUE CULINARY CENTER - BCC Innovation

@JOHN.REGEFALK

@BCULINARY

Basque Culinary Center



Ecosistema Basque Culinary Center

FORMACIÓN

Estudiantes - Grado en
Gastronomía y Artes Culinarias

Profesionales - Doctorado, másteres y cursos

Entusiastas - BCC Culinary Club

PROMOCIÓN

Acuerdos público-privados que
generan más de **140 eventos anuales**.

Basque Culinary World Prize



INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN

BCC Innovation

LABe - Digital Gastronomy Lab
Emprendimiento: Culinary Action!

FUTURO



GOe - Gastronomy Open Ecosystem



EDA Drinks & Wine Campus

www.bculinary.com | @bculinary

Qué son las enzimas?

*Pectinasas
Proteasas
Celulasas
Amilasas
Lipasas
Transglutaminasas*

Mejoran sabor y color
Pardeamiento

Mejoran estabilidad alimentos
Procesos de filtración

Aprovechan subproductos
Materias primas baratas

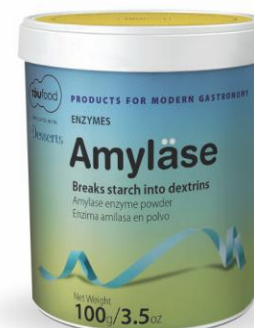
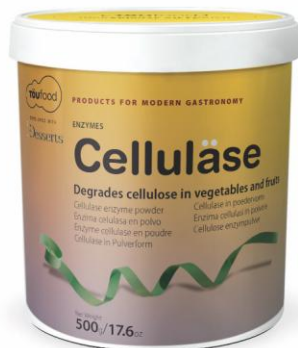
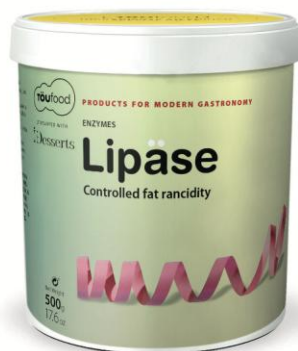
VENTAJAS DE LAS ENZIMAS

Mejoran las propiedades sensoriales
Ablandamientos de tejidos

Mejoran el valor nutritivo
Digestibilidad de alimentos

Indican eficiencia en un tratamiento térmico
Elaboración de alimentos





Técnicas tradicionales

ALIBEIOPIÁS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Desperdicio?

ALIBEIOPIÁS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



PROTEÍNAS

CARBOHIDRATOS

LÍPIDOS



Las enzimas y la creatividad del chef

ALIBEIOPIÁS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Impossible Banana

Zumo transparente de pulpa de plátano

Souffle de piel de plátano

Salsa caramelo de piel de plátano



Turbo Garum

En búsqueda del umami:

Descartes de pescado (recortes, espinas, cabezas, aletas, pieles) transformados de sólidos a garum líquido en 6 horas.

Un garum tradicional tarda aproximadamente 3 meses.



Tarta de "queso" vegana

Tarta de "queso" de coco
Caramelo de pan viejo
Coulis de membrillo crudo



Paté en croute de proteína alternativa

Versión plant-based del concepto de paté en croute, con proteína de soja y pimentón.

Miso de pimentón y jus de proteína de soja.



Conclusiones

- **Innovación y creatividad sin límites**

Las enzimas ofrecen a los chefs infinitas posibilidades para crear nuevas texturas, sabores y combinaciones, impulsando la creatividad en la cocina. Su potencial sigue expandiéndose gracias a la biotecnología, permitiendo desarrollar formas más sostenibles y sorprendentes de preparar alimentos.

- **Sostenibilidad**

El uso de enzimas en la cocina podría ayudar a reducir el desperdicio alimentario, aprovechando mejor las materias primas y subproductos.

- **Cocina saludable**

Las enzimas también podrían desempeñar un papel clave en la creación de alimentos más saludables, al mejorar la digestibilidad de los ingredientes y preservar nutrientes durante la cocción.

- **Desafíos**

Aunque el uso de enzimas ofrece grandes ventajas, uno de los principales desafíos sigue siendo el control preciso de las condiciones de trabajo (temperatura, pH) para maximizar su efectividad sin perder calidad en el plato.

ORGANIZADORES



#alimentosdespaña



COLABORADORES ORO

ainia



ICEX España
Exportación
e Inversiones



OTROS COLABORADORES

artica⁺

Institut  Cerdà



PARTICIPANTES



¡MUCHAS GRACIAS!