



## **Identificación del proyecto**

Caracterización y desarrollo de Procesos de Elaboración de Productos Panificables con Impacto positivo en la Salud Humana: Estudio en modelos Humanos de Inflamación y Disbiosis Intestinal. Retos colaboración 2017

## **Descripción del proyecto**

Es objetivo principal del proyecto demostrar que el pan elaborado a partir de harinas molturadas a la piedra y sometidos a posteriores procesos fermentativos de la masa puede ser en realidad un alimento de utilidad para personas con respuestas de inflamación intestinal. A través del proyecto se busca establecer los mecanismos fisiopatológicos que pueden explicar dichos beneficios. Para ello, será necesario caracterizar, identificar y crear fermentos Masa Madre Compacta (MMC) estables y con la mayor capacidad de conseguir los resultados esperados; aplicando esta innovación en panes elaborados con el 100% de harina de trigo.

## **Financiación**

FEDER/Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades – Agencia Estatal de Investigación

## **Importe**

159.147,12 euros