

La UMH premia propuestas de alumnos de nuevos alimentos - El Mundo - 13/01/2017

La UMH premia propuestas de alumnos de nuevos alimentos

■ ■ R.E.

ELCHE. Una pasta fresca de amaranto, quinoa y caqui, un producto precocinado especiado o un postre a base de algarroba con sabor a canela y limón son algunos de los alimentos que presentarán hoy estudiantes de la Universidad Miguel Hernández (UMH) en la IV Edición del concurso 'New Food'.

Este certamen, organizado por la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO) de la UMH, en colaboración con el Ayuntamiento de Orihuela, se celebrará a partir de las 09.30 horas en el Auditorio La Lonja de Orihuela y en él los asistentes podrán degustar los productos.

Los alimentos, presentados y elabo-

rados por los estudiantes, se realizan fruto de la colaboración entre las asignaturas del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 'Desarrollo e Innovación de Alimentos' y 'Marketing Alimentario'.

Otros productos que se presentan son: 'Amasnacks', a base de amaranto, cereales y leguminosas; 'Egg Fusion', un huevo con formato de barra con dos variedades: rellenos de atún y de jamón curado; un postre helado con forma de bombón a base de caqui, quinoa, horchata de chufa y chía, titulado 'Caquiglú', 'Kinoline', un producto precocinado elaborado a base de quinoa, garbanzos y tofu, y 'M'agrada', un postre congelado con productos típicamente ilicitanos.