



Alumnos de la UMH presentan nuevos productos en un concurso alimentario

B.C.
■ Tramousse, Daticao o Solum son algunos de los nuevos productos saludables, elaborados por estudiantes del Grado en Biotecnología de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche que concursan en el certamen «Innobiotech». El evento se enmar-

ca dentro de la asignatura Biotecnología de los Alimentos Funcionales. El primer premio está dotado con 300 euros, el segundo con 200 y el tercero con 100, patrocinados por la Cátedra Palmeral d'Elx de la UMH. Los alimentos que presenta el estudiantado universitario son innovadores y

atienden a la sostenibilidad, al uso de materias primas locales y al concepto de alimentos «5S» (sanos, seguros, sabrosos, sostenibles y socialmente aceptados), basados en la estrategia de Desarrollo e Innovación de Alimentos, así como en los Objetivos del Desarrollo Sostenible de la ONU.



Estudiantes de la UMH que participan en el concurso alimentario.