

I Jornada de Proyectos de Investigación sobre Productos Lácteos del IMIDRA

Fecha: 21 de mayo de 2019.

Lugar: Centro de Innovación Gastronómica de la Comunidad de Madrid (CIGCM)
c/ Goya 5-7, esquina Marques de Zurgena, 2.

<http://www.comunidad.madrid/centros/centro-innovacion-gastronomica>



Programa

- 12:00 -12:20** El Grupo de Productos Lácteos del IMIDRA: Desde el campo al consumidor y más allá. Dr Eugenio José Miguel Casado. Departamento de Investigación Agroalimentaria. IMIDRA.
- 12:25- 12:40** Análisis microbiológico de productos lácteos. La microbiota ¿amiga o enemiga del productor? Dra. Marina Calles Enríquez. Departamento de Investigación Agroalimentaria. IMIDRA.
- 12:45- 13:00** Aprovechamiento de subproductos de la industria agroalimentaria como fuente de ingredientes para productos lácteos funcionales. Dra. Teresa Herrera Rodríguez. Departamento de Investigación Agroalimentaria del IMIDRA.
- 13:05- 13:20** Aprovechamiento de subproductos del sector lácteo: El suero de quesería como fuente de proteínas para el desarrollo de productos lácteos funcionales. Dra. María Eugenia Vargas Kostiuk. Departamento de Investigación Agroalimentaria. IMIDRA.
- 13:25-13:40** Análisis sensorial de productos lácteos. Jueces entrenados y consumidores. Dra. Maite Iriondo de-Hond, Dr. Eugenio José Miguel Casado. Departamento de Investigación Agroalimentaria. IMIDRA.
- 13:45-14:15** Mesa Redonda con preguntas del público y de la prensa.
- 14:30** Showcooking por parte del Chef/investigador Luis Isac y degustación de productos ya elaborados por el equipo de investigación.

