Desarrollo e industrialización de matrices vegetales deshidratadas con recubrimientos metálicos funcionales (Gastro-Tech)

Fecha de oferta: 05/04/2026
Empresa: Experience D'Or
Persona de contacto: Alexandra Estefanía Hurtado León
Provincia: Mallorca
Miembro:
Teléfono: 663027605
Web: www.experiencedor.com
Email: cocteleriacalagran@hotmail.com

Sector

Agri-food - Biotechnology

Descripción

Startup del sector Gastro-Tech con sede en Mallorca, dedicada al diseño y producción de soportes gastronómicos disruptivos. Fusionamos la ingeniería de alimentos con la digitalización del sector turístico de lujo. Nuestra actividad principal se centra en el I+D de matrices vegetales procesadas para alta restauración y eventos premium, operando bajo un modelo de Marketplace híbrido.

Tipo de oferta

Buscamos socios tecnológicos para la validación científica de una nueva línea de fruta técnica deshidratada. El proyecto utiliza procesos de deshidratación controlada y la aplicación de recubrimientos basados en colorantes alimentarios metalizados (E-174/E-175) y antiaglomerantes (E-555).El objetivo es transformar un prototipo validado (TRL 6) en un producto industrial certificado. El proyecto requiere solventar incertidumbres técnicas relacionadas con la actividad de agua (Aw), la estabilidad de los pigmentos metálicos sobre superficies orgánicas y la estandarización de protocolos de conservación para el canal HORECA.

Productos

Desarrollo de una nueva línea de productos alimentarios basada en fruta deshidratada con propiedades funcionales y estéticas avanzadas, orientada a su aplicación en gastronomía experiencial. El proyecto se encuentra en fase de prototipado y requiere validación científica y normativa para su industrialización.

Capacidades

Solicitamos colaboración con laboratorios, centros tecnológicos o universidades con capacidad en: -Estudios de Vida Útil (Shelf-life): Ensayos microbiológicos y organolépticos acelerados. -Análisis Nutricional: Confección de fichas técnicas bajo Reglamento (UE) 1169/2011. -Ensayos de Estabilidad: Comportamiento de los recubrimientos ante variaciones de humedad y temperatura. -Consultoría en Seguridad Alimentaria: Apoyo en el diseño de planes APPCC y tramitación de Registro Sanitario industrial.

Dirigido a

-Laboratorios de análisis alimentario -Centros tecnológicos -Universidades -Grupos de investigación en tecnología alimentaria

Qué lo diferencia

El proyecto presenta una propuesta innovadora basada en: -Desarrollo de soportes alimentarios con alto componente estético. -Aplicación de recubrimientos funcionales en matrices deshidratadas. -Enfoque hacia gastronomía experiencial (segmento en crecimiento). A diferencia de productos convencionales: . no se centra únicamente en conservación . sino en la combinación de funcionalidad, estética y experiencia. A diferencia de los productos de deshidratación convencional, Experience D'or aporta: -Valor Estético-Funcional: Soportes comestibles con acabados Oro/Plata de alta fidelidad. -Tecnología de Aplicación: Investigación en la adherencia de pigmentos en matrices porosas vegetales. -Seguridad Integrada: Desarrollo de protocolos de uso para experiencias de showcooking técnico. -Hibridación Digital: El producto físico actúa como el motor de exclusividad de un Marketplace de experiencias automatizado.

Aplicaciones

-Restauración de alto nivel y gastronomía experiencial -Eventos gastronómicos y sector hospitality -Canal Horeca (hoteles, catering, restauración) -Desarrollo de nuevos productos alimentarios de alto valor añadido -Comercialización en canales B2B y B2C, incluyendo venta al por mayor y menor a nivel nacional e internacional

Acuerdo

Cooperación técnica

Comentarios

Proyecto en fase inicial con alto potencial de escalabilidad. Se busca colaboración con entidades con experiencia en validación de productos alimentarios innovadores. Se valorará experiencia previa en proyectos de I+D aplicada en el sector alimentario.