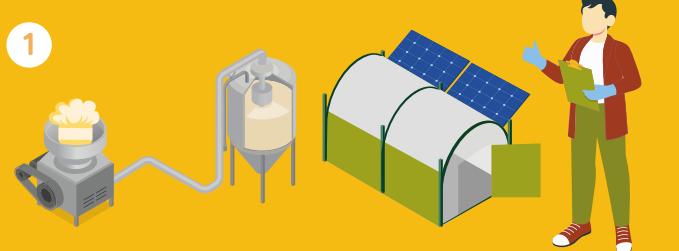


Actividades de SUEROVAL

Revalorización del suero de quesería lácteo para la obtención de un ingrediente de alto valor 100% natural y la elaboración de una nueva gama de productos alimentarios



1
Diseño y desarrollo de un deshidratador de doble etapa para la deshidratación y caracterización del suero de quesería.



2
Obtención de la harina de castaña mediante selección, pelado y molienda.



3
Elaboraciones iniciales de los diferentes productos, caracterización y análisis nutricional.



4
Elaboración de los productos definitivos.



5
Durante todo el proyecto: ejecución del plan de divulgación.