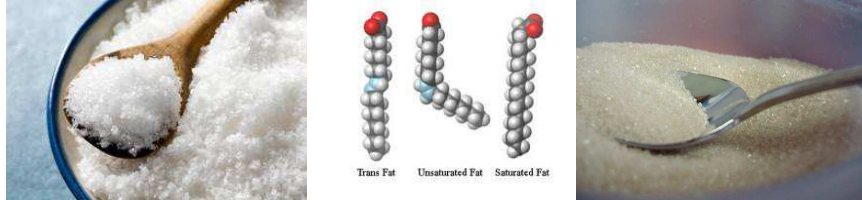


OBJECTIFS PRINCIPAUX

L'objectif global du projet TeRiFiQ est de réduire la teneur combinée en sel-lipides et lipides-sucre des produits alimentaires les plus fréquemment consommés en Europe, tout en veillant à préserver leurs qualités sensorielles, leur sécurité et l'accessibilité pour les consommateurs et les industriels. Une adoption à l'échelle européenne des technologies développées dans le cadre du projet est espérée.



- Reduire :
 - √ la teneur en sodium (jusqu'à 30%) de 3 différents types de fromages (pâte molle, demi-dure et dure) tout en améliorant la qualité de la composition en lipides
 - √ les graisses saturées et le sodium (jusqu'à 50%) dans des saucisses cuites et sèches en utilisant des technologies alternatives (émulsion multiple, cryo-cristallisation...) et re-ingénierie
 - √ les graisses saturées et les sucres dans des produits modèles de boulangerie jusqu'à 25% (cryo-cristallisation...)
 - √ le contenu en graisses saturées (jusqu'à 50%) de sauces utilisées dans des plats préparés.... tout en préservant la perception sensorielle, les textures, et l'acceptation du consommateur
- Tester de nouvelles formulations de produits (acceptation par le consommateur, contrôle de la qualité nutritionnelle, qualité sensorielle et d'apparence)
- Faire des démonstrations dans un grand nombre de PME agroalimentaires et s'assurer du transfert des connaissances acquises à l'ensemble de la profession.