

Bizkarra avanza con innovación en la pastelería y panadería del futuro

En colaboración con los centros tecnológicos Tecnalía y Leartiker, especialistas en I+D alimentario. Los últimos proyectos han sido el desarrollo de productos enriquecidos para personas mayores, con Tecnalía, y la gama de helados 0% azúcares añadidos con Leartiker

Panadería y Pastelería Bizkarra, la empresa familiar vizcaína con 60 años de tradición, apuesta fuerte por la innovación y por el binomio alimentación y salud. Trabaja en esta línea en colaboración con los centros tecnológicos Tecnalía y Leartiker, especialistas en I+D+i alimentario. Fruto de este esfuerzo conjunto en los últimos meses ha desarrollado distintos productos que avanzan lo que van a ser los alimentos del futuro y dan respuesta a las nuevas necesidades que ya se dibujan.

En colaboración con Tecnalía Bizkarra ha desarrollado el Proyecto Alivida, que tiene como misión crear una línea de productos específicos para las personas mayores. En este contexto se han creado varias especialidades artesanas “de siempre” pero enriquecidas. Un conjunto de especialidades pensadas para las diferentes comidas diarias, incluyendo un brioche rico en fibra para el desayuno, un panecillo esponjoso con vitamina D y Calcio para la comida y cena, unas galletas sin azúcar fortificadas en vitamina D y calcio y un bizcocho con Omega-3 y lino.

El proyecto pretende desarrollar nuevos alimentos que den respuesta a las necesidades de alimentación de las personas mayores con formatos y texturas innovadoras, fáciles de preparar e ingerir y que a su vez aporten los nutrientes esenciales con objeto de evitar la malnutrición, que constituye un problema grave en las personas de mayor edad. Los alimentos del proyecto Alivida incluyen proteínas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales en la medida necesaria para que les sean productos saludables.

La primera fase de este proyecto finalizó el pasado año y se pretende seguir trabajando, con la perspectiva de que los productos puedan llegar a comercializarse.

Con el centro Leartiker Bizkarra ha desarrollado dos gamas de productos de pastelería: sin azúcares añadidos y bajos en grasas. Ambas tienen en común que están enfocadas a la elaboración de producto fresco a partir de ingredientes naturales. Es una respuesta desde la pastelería tradicional artesana.

El último resultado de esta colaboración han sido los helados 0% azúcares añadidos, que Bizkarra ha elaborado por primera vez este verano con muy buena respuesta. Su principal diferenciación es que se utiliza una fórmula edulcorante artesana que se hace en el obrador, en lugar de mix preparados como es habitual en la industria. Este es el último eslabón del proyecto de pastelería sin azúcares añadidos

que Bizkarra comenzó hace 9 años con Leartiker, partiendo de la experiencia personal de los Bizkarra ante la necesidad de alimentos de este tipo. De la mano de estos especialistas se creó una fórmula edulcorante que sustituye las propiedades del azúcar con muy buenos resultados y sin efectos secundarios. Esta fórmula le ha dado a Bizkarra la posibilidad de crear postres con un sabor y una textura que difícilmente se asocia a un producto sin azúcar estándar. La gama se inició con tartas de autor sin azúcar y dos especialidades navideñas clásicas de la marca: turrón de Intxaursaltsa y turrón de Soconusco, además de un variado mundo de bombones. Posteriormente se amplió el catálogo con galletas y mermeladas. En el obrador se sigue trabajando para mejorar las actuales elaboraciones y crear otras nuevas.

Para Eduardo Bizkarra, Gerente y tercera generación de la saga, la actividad de innovación forma parte de la propia identidad de Bizkarra. “Es el motor de nuestra evolución desde hace 60 años”. La estrecha colaboración con estos centros tecnológicos les permite ir avanzando y marcarse metas cada vez más ambiciosas. “Es también una experiencia muy enriquecedora poder trabajar en equipos que están en sintonía y motivados por la búsqueda” señala.

Fuente: Servicios Periodísticos

Datos de contacto:

Servicios Periodísticos

Nota de prensa publicada en: [Bilbao](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [País Vasco](#) [Logística](#) [Personas Mayores](#) [Otras Industrias](#) [Innovación Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>