

La UdL i Nestlé testen fórmules sostenibles per obtenir prebiòtics amb restes de poma i taronja

Recerca per a transformar residus en ingredients d'alt valor afegit per a altres aliments com iogurts o suc

Obtenir [prebiòtics](#) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Prebi%C3%B2tic>] que milloren la flora intestinal a partir de restes de poma i taronja de la indústria dels suc és l'objectiu d'una recerca conjunta de la Universitat de Lleida (UdL) i la multinacional suïssa Société des Produits Nestlé. El personal investigador ha testat el potencial de tres tècniques - l'homogeneïtzació a alta pressió, la [hidròlisi](#) [enzimàtica](#) [



https://es.wikipedia.org/wiki/Hidr%C3%B3lisis_enzim%C3%A1tica] i els ultrasons- per aconseguir a partir de la [pectina](#) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Pectina>] la màxima concentració d'[oligosacàrids](#) [<https://www.unilabs.es/glosario/oligosacaridos>], uns sucres que alimenten els bacteris beneficiosos de l'intestí; i, a partir de la [cel·lulosa](#) [<https://es.wikipedia.org/wiki/Celulosa>], un altre sucre lliure d'al·lèrgens anomenat [cel·lobiosa](#) [<https://ca.wikipedia.org/wiki/Cel%C2%B7lobiosa>]. Aquests subproductes, un cop tractats, podrien afegir-se a una gamma àmplia de productes com suc, iogurts, pa o salses, entre altres. Els primers resultats els han publicat a les revistes *Food Chemistry* [<https://www.sciencedirect.com/journal/food-chemistry>] i *LWT Food Science and Technology* [<https://www.sciencedirect.com/journal/lwt>]. [\[Ampliar notícia\]](#) [<https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/La-UdL-i-Nestle-testen-formules-sostenibles-per-obtenir-prebi>]

Text: Premsa UdL

M É S

I N F O R M A C I Ó :

[Article](#) *Prebiotic potential of pectin and cello-oligosaccharides from apple bagasse and orange peel produced by high-pressure homogenization and enzymatic hydrolysis* [<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S030881462302201X>]

[Article](#) *Ultrasonication and enzymatic treatment of apple and orange bagasses: Molecular characterization of released oligosaccharides and modification of techno-functional and health-related properties* [<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0023643824000951>]

