

# Desarrollo de productos de panadería funcionales

- La puesta en el mercado de nuevos alimentos con **valor añadido** se ha extendido mucho en el sector lácteo y de bebidas, sin embargo, apenas se ha aplicado en panadería, manteniéndose la producción de los panes clásicos, los panes ricos en fibras y los panes especiales o dietéticos. El **pan** permite introducir un gran número de **nutrientes** que favorezcan el estado nutricional, pudiendo mejorar el estado de **salud** y la prevención frente a enfermedades crónicas.
- Se ofrece el desarrollo de nuevas **formulaciones** de panes y productos de panadería ricos en ingredientes **beneficiosos** para el organismo. Además, se ofrecen de forma paralela los estudios en profundidad de la accesibilidad y de la disponibilidad de esos nutrientes, lo que determina la biodisponibilidad de los mismos para ser posteriormente absorbidos por el intestino y alcanzar los **objetivos nutricionales** que se persiguen al enriquecer estos productos.



UNIVERSIDAD  
DE MURCIA  
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN  
Y NUEVAS TECNOLOGÍAS



**OFICINA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN**

Campus de Espinardo. Edificio SACE. 30100 ESPINARDO (Murcia)

Telf. 968 363 656 · Fax 968 367 302

[www.um.es/otri](http://www.um.es/otri) · [otri@um.es](mailto:otri@um.es)

## ventajas

- Mejorar el valor nutricional de los productos de panadería y principalmente el pan y sustitutos del mismo.
- Obtener productos con un valor añadido que puedan ser considerados alimentos funcionales.
- Diversificar la oferta de productos y fomentar la ingesta de pan en la población.

## ejemplos de aplicación

- Empresas destinadas a la fabricación de pan.
- Productores de productos de bollería.

## estado actual de la técnica

Tema muy desarrollado por el grupo, a la espera de ser implementado en producción de panes funcionales. Nuestra experiencia científica nos permite evaluar las propiedades funcionales de productos con estas características pudiendo conocer la accesibilidad y la disponibilidad de los nutrientes y realizar evaluaciones in vivo e in vitro de las propiedades funcionales de los posibles efectos beneficiosos para la salud.

