

## **Bizkarra participa en el desarrollo de nuevos alimentos funcionales**

### **Ha desarrollado un pan enriquecido con proteína de guisante y mermeladas sin azúcar en un proyecto realizado con Tecalia y dos empresas vascas**

Panaderías y Pastelerías Bizkarra forma parte de un proyecto innovador para desarrollar alimentos funcionales con propiedades nutricionales. El proyecto, en el que participa junto con Tecalia y las empresas Gastronomía Cantábrica y Cárnicas Ibarra, pretende comercializarlos a partir de 2021. Está apoyado por el Gobierno Vasco a través del programa Hazitek del Grupo SPRI.

La iniciativa vasca AKTIBAL pretende generar nuevas especialidades que respondan a la creciente demanda de alimentos saludables de la sociedad en los últimos años. Su finalidad es contribuir a mejorar la calidad de vida de las personas a través de una dieta equilibrada que proporcione los nutrientes necesarios. La creación de estos alimentos funcionales bajos en grasas y azúcares, se orienta a reducir la incidencia de la obesidad o las enfermedades cardiovasculares. En su proceso de elaboración se han tenido en cuenta las preferencias de los consumidores por la utilización de materias primas de origen local.

La participación de Bizkarra en este proyecto de I+D se enmarca en el afán de innovación, orientado a unir alimentación, calidad y salud.

"Los productos desarrollados son un pan enriquecido con proteína de guisante y mermeladas de albaricoque y frambuesa naturales y sin azúcar. También se ha desarrollado dentro del proyecto una hamburguesa con perfil lipídico mejorado que, mediante la incorporación de semillas de chía, permite reducir la proporción de ácidos grasos saturados y aumentar la de otros más saludables".

Estos alimentos funcionales estarán disponibles para la población en general, aunque responden especialmente a las necesidades de personas con enfermedades como la diabetes (mermeladas sin azúcar), con niveles de colesterol alto, o que consuman pocos alimentos con omega 3 (hamburguesas con perfil lipídico mejorado), así como a los requisitos nutricionales de personas deportistas (pan enriquecido en proteínas).

Bizkarra ha aportado al proyecto su saber hacer en la elaboración de productos de panadería y pastelería y su experiencia en el desarrollo de nuevos productos. Anteriormente ha hecho realidad, también con Tecalia, otras especialidades como panes funcionales con soja y avena, productos artesanos enriquecidos con vitaminas y helados sin azúcares añadidos. Todos creados con la finalidad de mantener o mejorar el bienestar.

AKTIBAL ha sido subvencionado por el Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras del Gobierno Vasco y por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder).

Fuente: Spb\_ Servicios Periodísticos Bilbao

**Datos de contacto:**

Panaderías y Pastelerías Bizkarra  
944 568 508

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [País Vasco](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>