

Rosenqvist presenta el RoastR – El siguiente paso en la innovación de Snacks

*Rosenqvists Food Technologies ha sido uno de los pioneros en tecnología de fritura durante más de 40 años. Ahora, con el **RoastR**, la compañía da el siguiente paso en la innovación de snacks salados. Esta tecnología de vanguardia utiliza la extraordinaria capacidad de transferencia de calor de un ingrediente básico en los snacks, la sal. Bienvenido a una nueva forma de procesamiento de pellets.*

Redescubriendo un ingrediente clásico

Normalmente, para el procesado y expansión de los pellets, se aplica el calor. El **RoastR** utiliza la extraordinaria conductividad térmica de la sal, un ingrediente clásico que ha demostrado ser un excelente medio de calentamiento, que proporciona una expansión y una textura crujiente perfecta para pellets. Al hornear el pellet con sal, se obtiene un producto crujiente y con 0% de grasa.

Oportunidades para el pellet.

El suave proceso de horneado permite la conservación de importantes nutrientes. Con el RoastR se puede procesar una amplia gama de pellets 2D estándar, pellets a base de proteínas y por supuesto, los pellets del futuro a base de vegetales frescos y con un alto valor proteico. Actualmente, se están llevando a cabo nuevos desarrollos prometedores para lanzar snacks con niveles elevados de proteínas, hasta un 40% o más, y a base de vegetales frescos. Tendencia que ya está introduciéndose en el mercado.

Con el RoastR, y utilizando sólo sal, puedes hornear pellets con:

- Bajo contenido en grasa (desde 0%)
- Alto contenido en proteínas

Gracias a la excelente conductividad térmica de la sal, el pellet puede hornearse a una temperatura muy baja, lo que es muy interesante desde el punto de vista del procesamiento.

Thermal conductivity (W/mk)

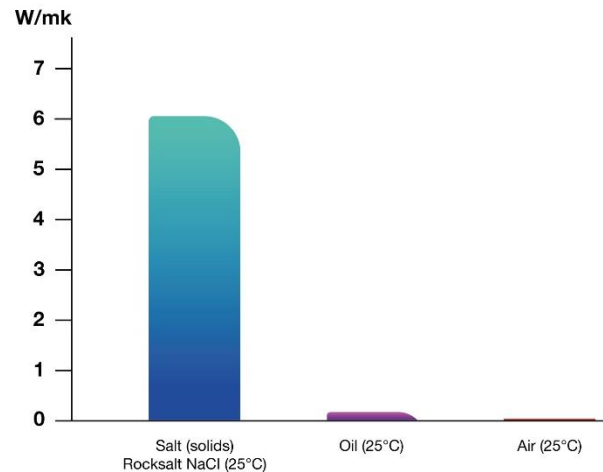


Gráfico: Conductividad térmica de la sal, el aceite vegetal y el aire a 25°C

Introduciendo el RoastR

"Cuando redescubrimos la capacidad de la sal como conductor de calor para la producción de snacks, quedó claro que necesitábamos desarrollar esta oportunidad para ofrecerla a nuestros clientes " explica Stefan Björk, Director General de Rosenqvists.

Rosenqvists Food Technology presenta el RoastR, un sistema innovador para la producción de snacks saludables a base de pellets y una incorporación importante a nuestra gama de equipos con vistas al futuro del sector.

Fácil de manejar

La línea de procesamiento del RoastR está diseñada para su fácil funcionamiento. Consiste en un elevador de entrada, un transportador vibrante de alimentación, el RoastR, un transportador vibrante de salida y una cinta enfriadora que introduce el producto en el sistema de sazonado Seabase de Rosenqvists.

El RoastR funciona con una sal específica que debe ser reemplazada después de una o dos semanas, debido a su coloración. Gracias a la especificación de la sal utilizada para el proceso de horneado, sólo una

ínfima cantidad de sal se adherirá al producto final.

¿Quieres saber más sobre el RoastR?

La presentación del RoastR tendrá lugar durante la feria internacional de aperitivos Snackex (www.snackex.com), que se celebrará el 27 y 28 de julio en Barcelona. Puedes aprender más sobre el siguiente paso en la innovación de Snacks en www.saltroaster.com.

Stefan Björk

Director General

Rosenqvists Food Technologies

ROAST *R*

