

[Portada](#)  
[Cádiz](#)   [Portada](#)  
[Jerez](#)   [Portada](#)  
[Algeciras](#)   [Portada](#)  
[Puerto](#)   [Portada](#)  
[S.Fernando](#)

**Noticias**

[Provincia](#)  
[Andalucía](#)  
[España](#)  
[Mundo](#)  
[Economía](#)  
[Sucesos](#)  
[Sociedad](#)  
[Cultura](#)  
[Deportes](#)  
[Contraportada](#)

[Servicios](#)  
[Televisión](#)  
[Cartelera](#)  
[Farmacias](#)  
[Horoscopo](#)  
[Azar](#)  
[Foro discusión](#)  
[y Galería de](#)  
[fotos](#)

**Historial**

[Lunes](#)  
[Martes](#)  
[Miércoles](#)  
[Jueves](#)  
[Viernes](#)  
[Sábado](#)  
[Domingo](#)

**Noticias de Economía**

[Los alimentos funcionales, nuevo reto alimentario](#)

[EFE/GRANADA](#)

 El aprovechamiento de lo que hasta ahora se consideraba desechos dentro de la industria agroalimentaria y la creación de alimentos funcionales que respondan a las nuevas demandas de los consumidores son los principales retos que afronta este sector. Así lo explicó José María Fernández, gerente de Innofood I+D+i, empresa ubicada en el Parque Tecnológico de Ciencias de la Salud de Granada.

Las tendencias alimenticias actuales se orientan hacia alimentos que cubran todas las necesidades con aportes de Omega 3 y 6, fibra o antioxidantes, o bien que ayuden a combatir problemas como el colesterol o a mantener la línea con pocas calorías. Así ha surgido la reutilización de los residuos vegetales.

[Comente esta noticia en el Foro](#)