

# Tarte enrichie en protéines - Appétoque 1

Projet réalisé en Co-Working avec Appétoque par : Laura Segalas, Mohammed Bedrane, Meryem Hadjili, Wissal Mansouri

## Nouvelle formulation de tarte enrichie en protéines pour les séniors

### Informations

- Laura Segalas / Mohammed Bedrane / Meryem Hadjili / Wissal Mansouri
- [Laura.segalas@etu.sorbonne-universite.fr](mailto:Laura.segalas@etu.sorbonne-universite.fr) / [Mohammed.bedrane@etu.sorbonne-universite.fr](mailto:Mohammed.bedrane@etu.sorbonne-universite.fr) / [Meryem.hadjili@etu.sorbonne-universite.fr](mailto:Meryem.hadjili@etu.sorbonne-universite.fr) / [wissalmansr@gmail.com](mailto:wissalmansr@gmail.com)
- Master 2 : Nutrition Qualité et Santé
- 02/12 - 16/12

### Contexte

La société Appétoque a fait le constat qu'il existe une grande insatisfaction concernant l'alimentation des seniors. Ils apprécient peu les produits enrichis qui leur sont proposés et ne les terminent pas, ce qui a deux conséquences majeures : l'apport nutritionnel prévu par le personnel médical n'est pas atteint et cela génère énormément de gaspillage alimentaire.

### Objectifs

Création d'une tarte enrichie en protéine pour les personnes âgées qui souffrent de problème de dénutrition et de mastication. La tarte doit être à texture adaptée et doit contenir un goût intense en fruit.

# Matériel

- Une balance
- Un mixeur
- Des bols
- Des cuillères et des couteaux
- Un four
- Une casserole
- Des moules
- Papier cuisson
- Des poches à douilles
- Un ciseau
- Un crayon à papier
- Une Marise

---

Revision #6

Created 7 December 2022 12:34:29 by Segalas Laura

Updated 20 March 2023 15:30:12 by Turcios Maya