



Número 6,
Abril 2022



Gemelos digitales para la obtención de vinos a la carta mediante modelos predictivos

El proyecto DTWINE tiene como objetivo el desarrollo de un gemelo digital para los procesos fermentativos en vinificación. Un gemelo digital es un programa de ordenador que permite simular y predecir el comportamiento de un sistema real utilizando modelos matemáticos. Con ello, se busca una producción más responsable y personalizada. El proyecto ha sido financiado con más de 1 millón de euros por la AEI.



Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)



Reducen la grasa del fuet añadiendo un extracto de pepitas de melón



Fruto de la colaboración entre empresa y universidad, se ha desarrollado un fuet al que le han sustituido grasas saturadas, total o parcialmente, por ácidos grasos poliinsaturados procedentes de aceites de semillas de melón, calabaza, amapola y chía.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)

Conoce los resultados de I+D+i en FoodUPV^{TT}



Disponemos de un catálogo de resultados que, por su nivel de desarrollo, se encuentran en listos para ser transferidos hacia las empresas. Algunos ejemplos son sensores no invasivos, productos reformulados o nuevos procesos tecnológicos.

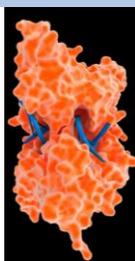
Fuente: FoodUPV^{TT}

[Acceso a la noticia completa](#)



Enzimas a medida diseñadas por IA para reducir costes en procesos productivos

Una compañía israelí se ha lanzado al desarrollo de una plataforma que busca acelerar el diseño de enzimas a través de inteligencia artificial. De este modo, buscan la producción de enzimas que permitan abaratar costes en procesos como la fermentación.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Pongamia, cáñamo, cebada y garbanzos: proteínas vegetales emergentes

La búsqueda de alternativas a la soja y el guisante así como las buenas propiedades físicoquímicas y nutricionales de estos cultivos hacen prever un aumento de los productos basados en ellos.



Fuente: Bakery&Snacks

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollado un análogo del salmón ahumado a base de espirulina

Una empresa israelí ha desarrollado un proceso que les permite imitar tejidos animales a partir de espirulina, obteniendo resultados muy prometedores, como un análogo de salmón ahumado.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Microondas para mejorar las harinas de trigo sarraceno

Un TFM sobre el uso de microondas para mejorar harinas de trigo sarraceno ha ganado un concurso nacional, al demostrar que el tratamiento de las harinas con esta tecnología mejora sus propiedades.



Fuente: Agroinformación

[Acceso a la noticia completa](#)



Fuente: CNTA

[Acceso a la noticia completa](#)

Probióticos de nueva generación: oportunidad para una segmentación saludable

En el congreso Probiota 2022 se remarcó el impulso de los probióticos de nueva generación para prevenir distintas enfermedades en colectivos con necesidades especiales. Este escenario plantea una serie de desafíos como lograr el escalado industrial en la producción de probióticos. Se pudieron constatar varias novedades en esta materia, como el impulso que está tomando la bacteria Akkermansia, los probióticos esporulados y los posbióticos.



I+D para controlar la fermentación maloláctica en vinos



El proyecto Inoculbact, financiado por el CDTI, tiene el objetivo de mejorar y controlar la fermentación maloláctica con células activas y adaptadas a las condiciones del vino y bodega. Así, el enólogo programaría la inoculación de las bacterias justo en el momento oportuno.

Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)



La EFSA señala el contenido alto en azúcares simples, grasas saturadas y sodio



En un reciente informe para la Comisión Europea sobre el futuro etiquetado frontal en los alimentos, la EFSA señala el exceso de estos ingredientes y la deficiencia de otros como la fibra dietética o el potasio.

Fuente: Bakery&Snacks

[Acceso a la noticia completa](#)



Soluciones biotecnológicas para sustituir los nitritos del bacon



Una colaboración holandesa ha desarrollado cultivos celulares que permiten sustituir los nitritos del bacon, manteniendo su característico color así como sus propiedades organolépticas.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Nos ayudas a mejorar el boletín?

FoodUPV^{TT}

Nos gustaría saber tu opinión sobre el boletín, por lo que hemos preparado un breve cuestionario al que puedes acceder en el siguiente enlace. [Acceso al cuestionario](#)

Para suscribirse al boletín o darse de baja del mismo, complete el [siguiente formulario](#).