



La colaboración entre empresas e investigadores, clave para impulsar y desarrollar alimentos funcionales, saludables y sostenibles

El pasado 25 de mayo se celebró en la Universitat Politècnica de València (UPV) un evento sobre los retos y oportunidades del microbioma y la biodisponibilidad en el sector alimentario. En el mismo participaron desde universidades a empresas, pasando por centros de investigación y asociaciones. La grabación del evento se encuentra disponible en el canal de YouTube de los organizadores.



Fuente: Valencia Plaza

[Acceso a la noticia completa](#)



Los subproductos del mar son demasiado importantes para ignorarlos



En el marco del proyecto europeo WaSeaBi, se celebró una conferencia en Barcelona donde se presentaron las soluciones desarrolladas en el proyecto para la valorización de los subproductos marinos de una forma más eficiente y sostenible.

Fuente: AZTI

[Acceso a la noticia completa](#)



Hamburguesas con semillas de calabaza y melón como alternativa a grasas animales



Fruto de la colaboración público-privada, una investigación de la Universidad de Castilla-La Mancha ha desarrollado hamburguesas de cordeiro donde han sustituido la grasa animal por aceite texturizado extraído de las semillas de melón y calabaza.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



Cajas de plástico compostables para botellas de vino

El proyecto de colaboración público-privada RASPNOS, financiado por la AVI, busca valorizar subproductos de la vitivinicultura dentro del propio sector, obteniendo cajas de plástico compostables símil cartón para las botellas de vino.



Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)



Pulsed Combustion Drying: una tecnología de secado de alimentos más eficiente

El proyecto DEMOPROTEC busca demostrar el potencial de la tecnología de secado Pulsed Combustion Drying (PCD) y su aplicabilidad a diferentes productos para la alimentación humana y subproductos por la alimentación animal.



Fuente: IRTA

[Acceso a la noticia completa](#)

Las técnicas agronómicas pueden mejorar la calidad y sostenibilidad del cava



El trabajo del Centro de Investigaciones sobre Desertificación (CIDE, CSIC – UV - GVA) ha demostrado que diferentes técnicas permitirán adaptar el cultivo de la uva para cava al cambio climático.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



Desarrollan un bioplástico a partir de restos de cacao apto para el envasado de alimentos



EL IHSM-La Mayora (Málaga) está desarrollando un proyecto para crear bioplástico a partir de los desechos de la cascarilla de cacao para producir envoltorios para alimentos, en concreto chocolate.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)

Aportar conocimiento científico a las fuentes de proteína alternativa, objetivo del proyecto europeo GIANT LEAPS

GIANT LEAPS es un proyecto europeo de cuatro años de duración, con un presupuesto de 11,9 millones de euros, y en el que participan 34 socios de diecisiete países. Como resultado del proyecto, se prevé aportar una serie de innovaciones estratégicas, metodologías e información de acceso abierto en la que se integrarán factores como la nutrición, la salud, la seguridad y la sostenibilidad para ayudar a acelerar la transición hacia las fuentes de proteína alternativas.



Fuente: IRTA

[Acceso a la noticia completa](#)

Conoce las últimas novedades en patentes de la mano de la OEPM



La Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) ha publicado un nuevo informe de patentes en el sector agroalimentario, relativo al primer trimestre de 2023, en colaboración con la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain (PTF4LS) y que publica desde 2021.

Fuente: OEPM

[Acceso a la noticia completa](#)

Conoce los premiados en los Foodtech Innovation Awards 2023



Los premios, celebrados en el marco de F4F - Expo Foodtech, reconocen empresas y proyectos que impulsan la innovación y la digitalización en la industria alimentaria.

Fuente: AZTI

[Acceso a la noticia completa](#)

La salmuera agroalimentaria, fuente de recursos y productos de interés



El proyecto colaborativo GREEN BRINE, financiado por la AVI, busca valorizar integralmente las salmueras agroalimentarias mediante tecnologías sostenibles dentro del marco del concepto de economía circular.

Fuente: AINIA

[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](#).