

ESPACIO “PRÓXIMA ESTACIÓN”

Calle Aniceto Marinas 10
28006 Madrid

ALIBETOPÍAS

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas

NUEVOS ENTORNOS TECNOLÓGICOS

www.alibetopias.es

27 DE OCTUBRE DE 2022



ALIBETOPÍAS

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas

27 DE OCTUBRE DE 2022

The logo for SUPRACAFÉ is displayed within a black square. It features the word "SUPRACAFÉ" in white, uppercase, sans-serif font. Below the text is a thin, white, horizontal, slightly curved line.

SUPRACAFÉ

**“ SIN INNOVACION
SOSTENIBLE NO HAY
PROGRESO ”**

Ricardo Oteros Sánchez-Pozuelo

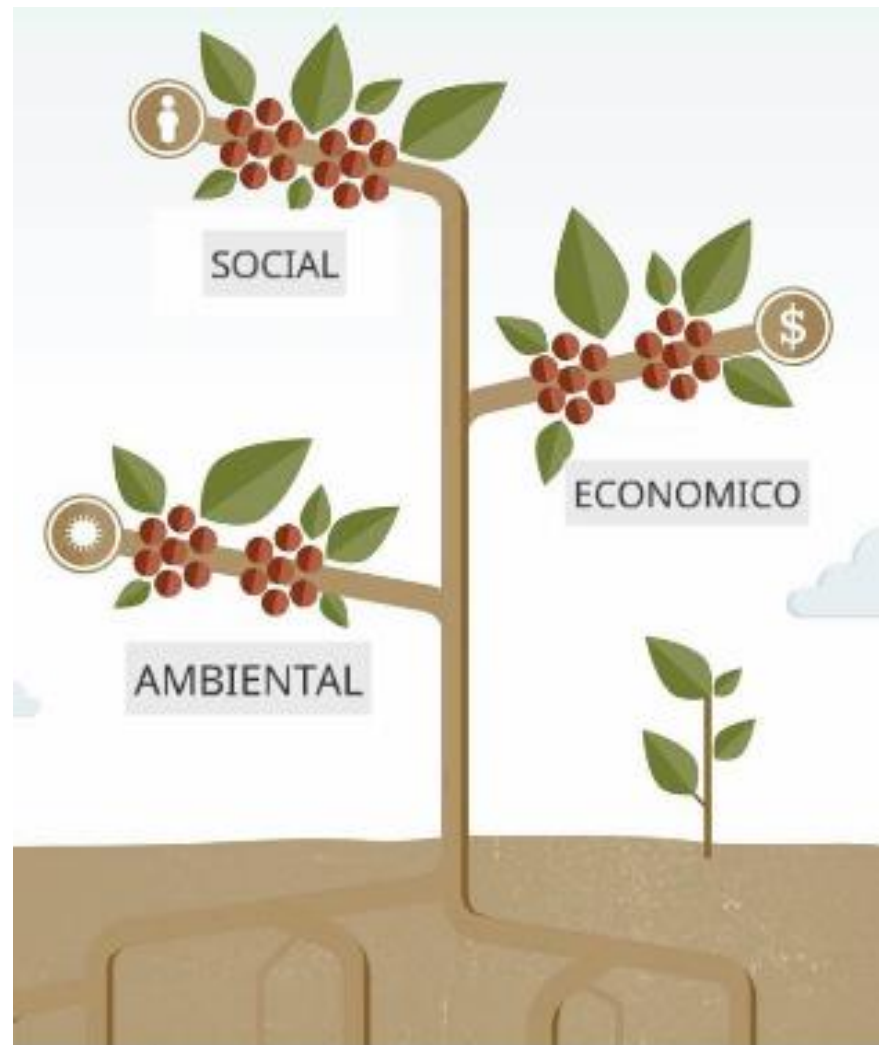
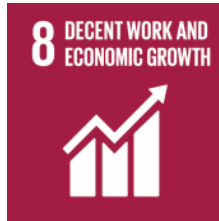
@RicardoOteros

CAFÉ

- **La bebida más consumida del mundo después del agua.**
- **Valor al final de la cadena de más de 200 mil millones de dólares por año**
- **25 millones de productores alrededor del mundo principalmente en países subdesarrollados o en vías de desarrollo.**

Grandes retos económicos, sociales y ambientales

Pobreza - **Cambio climático** - **Impacto ambiental** -
Relevo Generacional - **Atraso tecnológico** - **Huella**
hidrías y de CO2.



Nuestra definición de éxito



Habremos conseguido nuestra visión de hacer el café el primer producto agrícola sostenible cuando todos los cafés sean producidos bajo prácticas sostenibles.



PROSPERIDAD
PARA 25
MILLONES DE
PRODUCTORES

PRODUCTIVIDAD
MEJORADA EN 10
MILLONES DE
HECTÁREAS

NO DEFORESTACION

SUPRACAFÉ[®]

Reto

**Generar valor compartido al principio
de la cadena de suministro**

**Michael Porter: “El valor compartido consiste en alinear el
éxito de nuestra empresa con el éxito de nuestra comunidad”**

Nuevo producto a base de pulpa de café desechada. INFUCAFE

Informe final

Mayo 2015

Equipo de trabajo Universidad Politécnica de Madrid:

Profesoras: Correa Hernando, E.C.; Díaz Barcos, V.;
Diezma Iglesias B.;

Investigadores asociados: Ghosh S.; Maldonado M.;
Siti Nur, H.



“Nuevo producto a base de pulpa de café desecada” “ INFUCAFE”



INFUCAFE

Permite cubrir: 3 NECESIDADES
TECNOLÓGICAS

- ✓ Aprovechamiento de subproducto
- ✓ Seguridad Alimentaria
- ✓ Mitigar impacto ambiental





Phenolic compounds from coffee by-products modulate adipogenesis-related inflammation, mitochondrial dysfunction, and insulin resistance in adipocytes, via insulin/PI3K/AKT signaling pathways



Miguel Rebollo-Hernanz^{a,b,c}, Qiaozhi Zhang^{c,d}, Yolanda Aguilera^{a,b}, María A. Martín-Cabrejas^{a,b,*}, Elvira Gonzalez de Mejia^{c,*}

^a Institute of Food Science Research, CIAL (UAM-CSIC), 28049, Madrid, Spain

^b Department of Agricultural Chemistry and Food Science, Universidad Autónoma de Madrid, 28049, Madrid, Spain

^c Department of Food Science and Human Nutrition, University of Illinois at Urbana-Champaign, IL, 61801, United States

^d College of Food Science, Northeast Agricultural University, Harbin, 150030, China



antioxidants



Article

Understanding the Gastrointestinal Behavior of the Coffee Pulp Phenolic Compounds under Simulated Conditions

Silvia Cañas^{1,2}, Miguel Rebollo-Hernanz^{1,2}, Cheyenne Braojos^{1,2}, Vanesa Benítez^{1,2}, Rebeca Ferreras-Charro³, Montserrat Dueñas³, Yolanda Aguilera^{1,2} and María A. Martín-Cabrejas^{1,2,*}



Article

Assessment of Healthy and Harmful Maillard Reaction Products in a Novel Coffee Cascara Beverage: Melanoidins and Acrylamide

Amaia Iriondo-DeHond¹, Ana Sofía Elizondo¹, Maite Iriondo-DeHond², María Belén Ríos¹, Romina Mufari^{1,3}, Jose A. Mendiola¹, Elena Ibañez¹ and María Dolores del Castillo^{1,*}



Article

Revalorization of Coffee Husk: Modeling and Optimizing the Green Sustainable Extraction of Phenolic Compounds

Miguel Rebollo-Hernanz^{1,2}, Silvia Cañas^{1,2}, Diego Taladriz², Vanesa Benítez^{1,2}, Begoña Bartolomé², Yolanda Aguilera^{1,2,*} and María A. Martín-Cabrejas^{1,2}



ORIGINAL RESEARCH
published: 22 March 2022
doi: 10.3389/fnut.2022.886233



Activating Effects of the Bioactive Compounds From Coffee By-Products on FGF21 Signaling Modulate Hepatic Mitochondrial Bioenergetics and Energy Metabolism *in vitro*

Miguel Rebollo-Hernanz^{1,2,3}, Yolanda Aguilera^{1,2}, María A. Martín-Cabrejas^{1,2} and Elvira Gonzalez de Mejia^{3*}



#alimentosdespaña





PROCESOS EN FINCA TRADICIONALES



SUSCOTECH
SUSTAINABLE COFFEE TECHNOLOGIES

SOLUCIONES multiscan
DE **SELECCIÓN, CLASIFICADO**
y **CALIBRADO**
technologies



COFFEEXCAN



V20 CHERRY COFFEE

ALTA EFICIENCIA EN LA SELECCIÓN POR COLOR Y DENSIDAD

/ Detección mediante **visión artificial** de frutos **inmaduros** (verdes), **sobremaduros** (negros u oscuros), **secos** (marrones y negros) y **pintones**, permitiendo separar los distintos **índices de madurez** y tratarlos por separado.





SISTEMA SUSCOTECH XR

Rayos X



¿Por qué SUSCOTECH?

POR PRODUCTIVIDAD

- ✓ Optimización de los recursos.
- ✓ Aumento de la productividad.

POR RENTABILIDAD

- ✓ Reducción de costes.
- ✓ Mejora del factor de rendimiento del café pergamino.
- ✓ Retorno de la inversión.

POR EFICIENCIA

- ✓ Reducción de mermas.
- ✓ Trazabilidad de todo el proceso.

POR MEDIO AMBIENTE

- ✓ Reducción del consumo de agua.
- ✓ Reducción del consumo de energía eléctrica.
- ✓ Reducción de costes de mantenimiento.

POR CALIDAD

- ✓ Inocuidad y seguridad alimentaria.
- ✓ Limpieza y acondicionamiento de las cerezas.
- ✓ Eliminación de piedras y palos.
- ✓ Separación de flotes.
- ✓ Selección de cerezas que no aportan valor.
- ✓ Detección de brocados.

POR CO-PRODUCTOS

- ✓ Revalorización de los sub-productos del café para poderlos destinar a la elaboración de otros productos y aumentar el valor del propio café cereza gracias a un despulpado innovador.
- ✓ Uso de las mieles y cáscaras de las cerezas verdes como generación de una industria alimentaria paralela.

Soluciones adaptadas a las necesidades de cada caficultor



TECNOLOGÍA DIFERENCIAL
Aplicaciones diferentes y de alto valor añadido.

CAFICULTOR
Diseñamos soluciones específicas adaptadas a sus necesidades.

SOLUCIÓN INTEGRAL
Diseño, ingeniería, software, fabricación, montaje y servicio post-venta 100% propio.

SOSTENIBILIDAD
Aseguramos las necesidades del presente sin comprometer las necesidades del futuro.

multiscan
SISTEMAS

TECNICAFÉ
Parque Tecnológico de innovación

SUPRACAFÉ



alimentosdespaña



SUPRACAFÉ®



Post Cosecha



ORFA: Despulpado sostenible

ICZIA
e n g i n e e r i n g

Desarrollamos **tecnología** para nuestros
agricultores



Despulpado
sostenible

Procesamos de forma individual cada una de las carezas de café

Despulpado
sostenible

Procesamos 2500 kilos de cereza de café por hora sin utilizar agua con un único motor de 0.75kW

Despulpado
sostenible

Realizamos una pequeña incisión que abre la pulpa y con una leve presión separamos el grano.

Sin daño mecánico.

Despulpado sostenible

Preservamos la pulpa para la fabricación de co-
productos del café. *NovelFoods*

**Sistemas
Agrotecnovoltáicos**



PowerfulTree



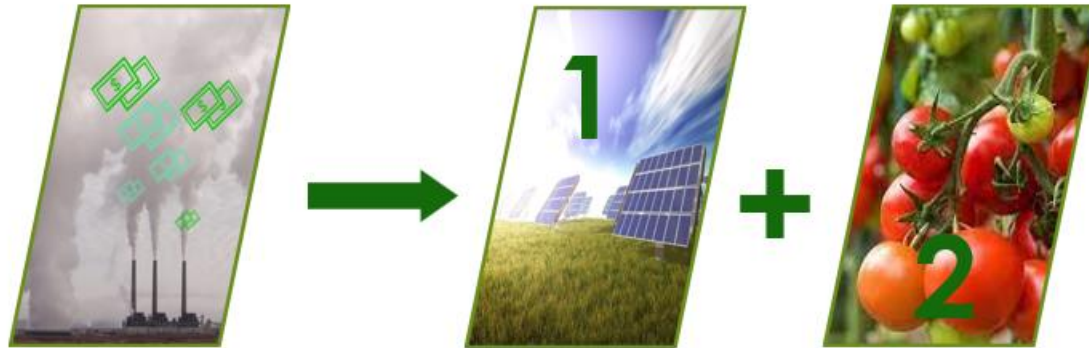
2 problemas solucionados por Powerfultree:

Dilema:

Incrementar la energía Renovable.
Disponibilidad de suelo limitada.

Solución:

Compartimos suelo para la producción agrícola y de energía fotovoltaica



Efectos cambio climático:

Alta temperatura y evaporación
reduce la calidad y la producción
de los cultivos.

Solución:

Bienestar Vegetal™

Sombreado inteligente e implementar
tecnología en los cultivos.





Los agricultores franceses cubren los cultivos con paneles solares para producir alimentos y energía al mismo tiempo

EURO NEWS / 23 OCTUBRE 2022

ESTILO DE VIDA



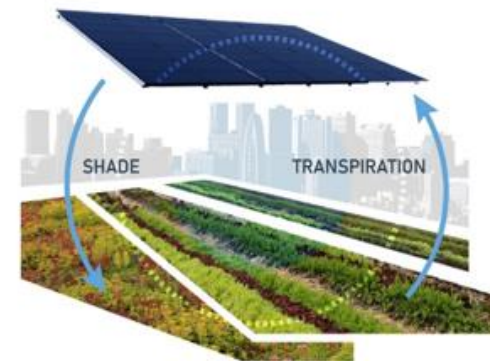
TSE está distribuyendo 5.500 paneles solares en una granja del municipio de Amance, Francia

Agrivoltaics: Que aporta a los cultivos

Sinergia entre producción agrícola y de energía eléctrica en la misma tierra, siendo la producción de alimentos la prioritaria:

➤ Efectos directos en la mayoría de cultivos agrícolas:

- Reducción del consumo de agua por Ha.
- Reducción del estrés de la planta (vid, café, pimientos etc.).
- Creación de microclima protector contra inclemencias del clima (heladas, radiación extrema).



Need "frost protection fan"



No frost under the PV panels

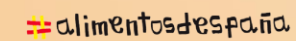


“Cambia la tecnología, cambia el empleo, cambian las empresas y cambia la sociedad”

“Se trata de que este cambio tecnológico no se limite al ámbito empresarial y al crecimiento de la eficiencia y del negocio, sino que también mejore la calidad de vida del ser humano e impulse un crecimiento económico sostenible e inclusivo”

Fuente: Observatorio contra la pobreza

¡MUCHAS GRACIAS!



ORGANIZADORES



PATROCINADORES



COLABORADORES

