

ALIBETOPÍAS

Nuevos territorios en Alimentación y Bebidas



INTEGRACIÓN DE TECNOLOGÍAS ÓMICAS
PARA LA EVALUACIÓN DE INGREDIENTES Y
ALIMENTOS FUNCIONALES

eurecat

Francesc Puiggròs, PhD
Director Científico Área Biotecnológica

ainia

Begoña Ruíz, PhD
Directora de Tecnologías



alimentosdespaña

twitter

@Eurecat_news

El balance 2006-
2023 de la normativa
“health claims” no ha
favorecido la
innovación
alimentaria...



2.062 rechazadas
2.117 pendientes
2.073 (13.1 botánicos)

...y entre las razones están el estado del arte científico y las competencias tecnológicas avanzadas, entre ellas las ómicas

TECNOLOGÍAS PRIORITARIAS CERVERA
CADENA ALIMENTARIA SEGURA Y
SALUDABLE

19) Desarrollo de ingredientes y alimentos de carácter funcional mediante la aplicación de tecnologías ómicas

eurecat

ainia
centro tecnológico


ANFACO
CECOPESCA

azti
tecnalia

CNTA 

RedTecnomiFood

 **FIAB**

 GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

 **alimentosdeespaña**

 Plataforma Tecnológica Española
Food for Life Spain

Incorporar las ómicas al sector pyme de la alimentación con un enfoque **extrapolable** al conjunto del sector para...



Cambiar el
paradigma del flujo
de I+D de alimentos
funcionales /
nutracéuticos

Optimizar la ratio
€ I+D / beneficio
commercial



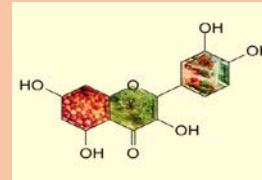
Conseguir una
posición de ventaja
en la innovación de
producto con
“health claims”

Repensar (retomar)
la vía EFSA-UE.
Mayor confianza

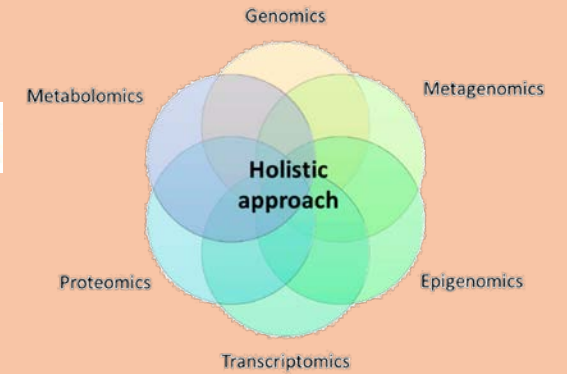


Ingredientes

Proceso habitual



RedTecnomiFood



Coste

Tiempo

Evidencia

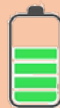
Coste

Tiempo

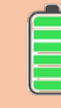
Evidencia



Iteración posible



Potencialmente prescindible



Objetivos TECNOMIFOOD

Ómicas y alimentación – efecto saludable



INGREDIENTE

- Composición
- Efecto per se



PROCESADO

- Cambios en composición
- Biodisponibilidad



ALIMENTO

- Efecto matriz
- Compuestos acompañantes y dieta

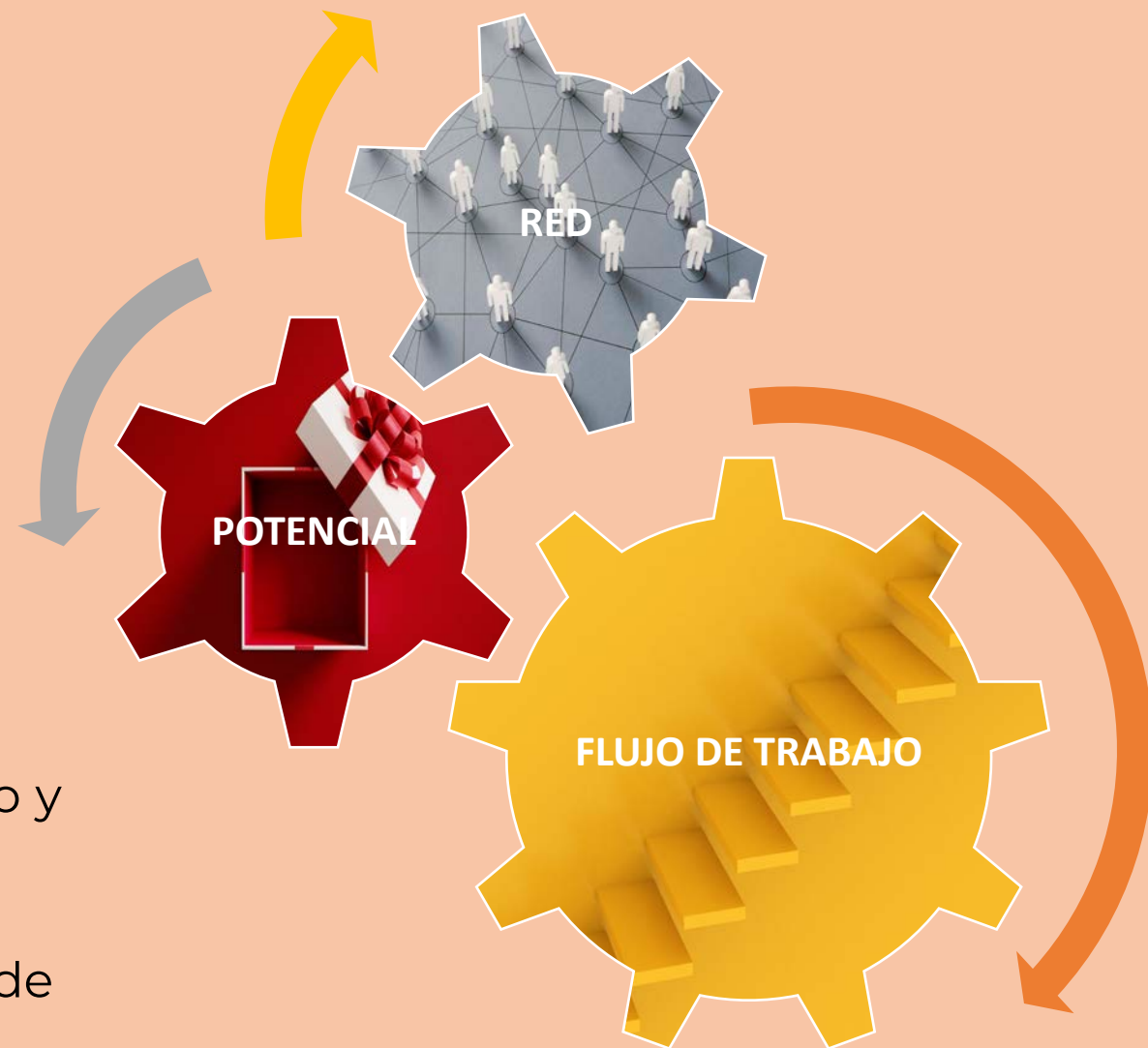
Objetivos TECNOMIFOOD

Acceso de las PYMEs a las ómicas

RED: las mejores capacidades de cada centro.

FLUJO DE TRABAJO prediseñado y testado con ingredientes tipo.

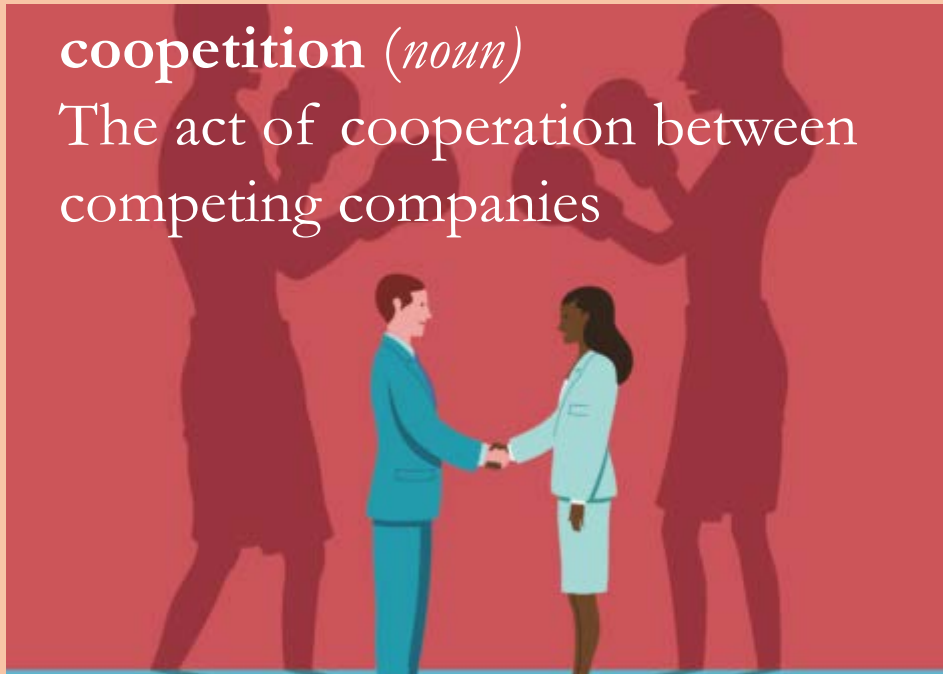
Acompañar a las empresas en el descubrimiento del **POTENCIAL** de las ómicas.



Éxito del proyecto

coopetition (*noun*)

The act of cooperation between competing companies



Éxito del proyecto

Resultados

CAPACIDAD Y FORMACIÓN CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA

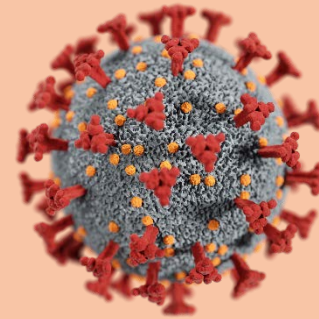
- >**50** protocolos desarrollados
 - >**5** equipos de última generación incorporados
 - >**20** especialistas contratados
 - >**200** acciones de capacitación del personal
- Estrategias de atracción y retención del talento nacional e internacional.

TRANSFERENCIA A EMPRESAS

- >**200** acciones bilaterales con empresa
- >**300** iniciativas empresariales dinamizadas a nivel nacional e internacional
- 15** workshops
- 12** boletines de vigilancia tecnológica

Lecciones aprendidas

- ✓ Programa CERVERA como potenciador de la excelencia de los CCTT.
- ✓ La importancia del “factor humano”: mayor implicación del consumidor en ensayos de efecto saludable y análisis del comportamiento y tendencias de consumo.
- ✓ Hemos aprendido a formular y a evaluar con las ómicas. ¿Podemos usar lo aprendido para profundizar y crear nuevos ingredientes?
- ✓ Mucho por hacer...



el consumidor se encuentra en un **periodo de transición** hacia una dieta más sostenible y que se caracteriza por una **convivencia de proteínas convencionales y alternativas**.



Se fundamenta en el uso de **diversas fuentes de proteínas** (nuevas & habituales) que, de forma combinada, se incorporan para generar alimentos cuyas **propiedades de salud** serán validadas mediante diferentes **tecnologías ómicas** aprovechando la experiencia y marco **TECNOMIFOOD**.



Elaboración de nuevos alimentos con combinaciones proteicas óptimas considerando aspectos como el impacto **medioambiental**, impacto en **salud**, **viabilidad tecnológica** y aceptabilidad del **consumidor**.

Área 1 – FUNCIONALIDAD Y SALUD

Integración Red Excelencia
TECNOMIFOOD como parte de
OPTIPROT

Área 2- ECOPROCESO

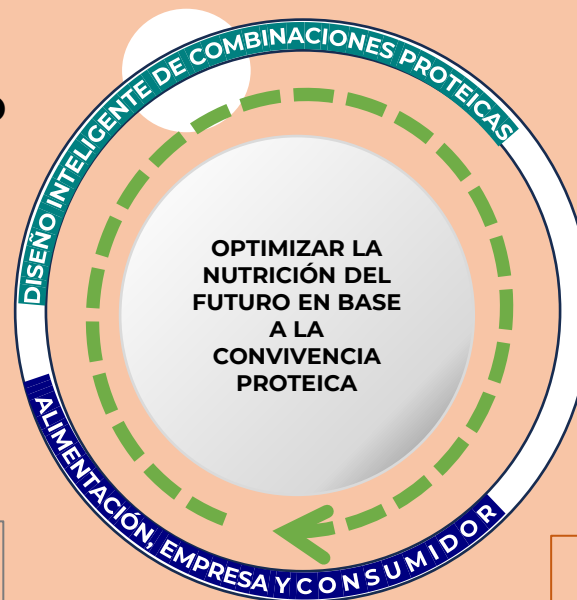
Innovación, viabilidad
económica y sostenibilidad

Área 4 – NUTRICIÓN DEL FUTURO

Evolución hacia un modelo de negocio
viable de nutrición personalizada:
nutrición grupal

Área 3 – CONSUMIDOR-SOCIEDAD

Impacto sensorial, aceptabilidad,
penetrabilidad mercado e impacto
ambiental/salud



EJE ACEPTABILIDAD -
SOSTENIBILIDAD



¡MUCHAS GRACIAS!