

24 | OCTUBRE | 2024

ALIBE10PÍAS

10º ANIVERSARIO

Espacio La Salle by Eneldo
C. de San Juan de la Salle, 4, 28036 Madrid



 **alimentosdespaña**



FoodUPV y el camino de baldosas azules hacia la I+D+i sostenible

ALIBEIOPIÁS

NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

FoodUPV y el camino de baldosas azules hacia la I+D+i sostenible

FoodUPV

Julio Carreras Llisterri

@juliocarrerasll @foodupv

www.linkedin.com/in/juliocarreras



alimentosdeespaña





UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

FoodUPV

**45 investigadores titulares
y alrededor de 120
personas divididos en 11
grupos de investigación.**

- 5.000 m2 de instalaciones
- 8 laboratorios generales
- 29 laboratorios específicos
- 3 plantas piloto
- 2 salas de catas



El camino hacia una I+D sostenible

ALIBEIOPIÁS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

El porqué de nuestro nuevo Plan Estratégico...



Camino al reino esmeralda del TRL6 – TRL7

ALIBEIOPIÁS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS





ALIBEIOPIÁS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS

Nuestros compañeros de viaje

Centros de
investigación
complementarios.

Centros
tecnológicos.

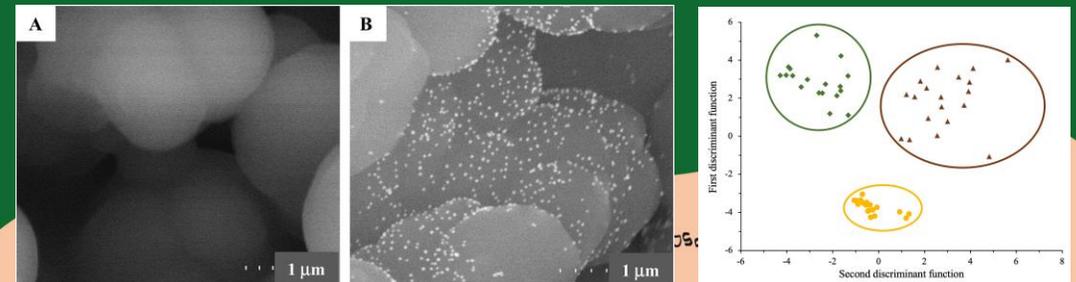
Empresas activas en
I+D+i.

Algunos ejemplos de proyectos con colaboraciones

Efecto de la fermentación en estado sólido sobre la composición nutricional de las habas (*Vicia Fava L.*) y digestibilidad de nutrientes



Polímeros orgánicos porosos y nanomateriales para la clasificación del origen botánico de mieles



Sistemas ultrasónicos para la monitorización no-invasiva de la calidad y seguridad alimentaria



10×10 mm

Ø10 mm



Cartón

Madera

Plástico

Metal

Discriminación de canales por detección de miopatías del pectoral profundo (angina e infarto)



Films activos a base de PLA incorporados con extractos activos de la paja de arroz para la conservación de carne

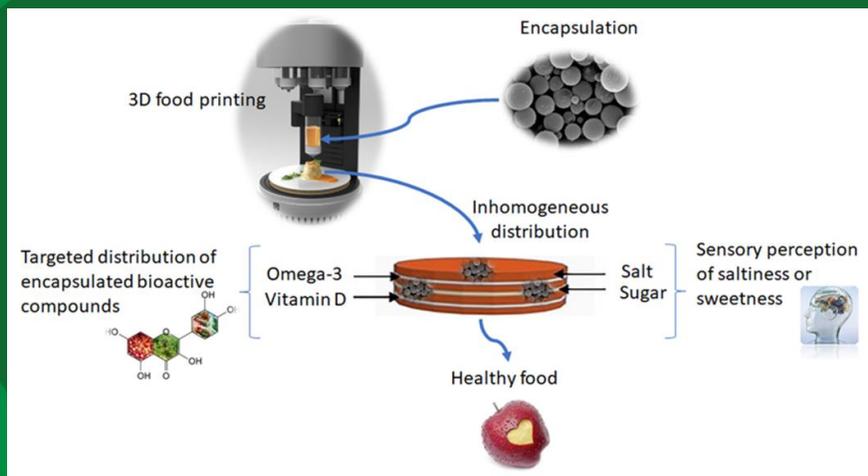


Aprovechamiento de subproductos de dorada para la elaboración de alimentos derivados de la paja



Impresión en 3D para el desarrollo de alimentos personalizados y más saludables

ALIBEIOPIÁS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Matrices inhomogeneas microondas



Procesamiento simultaneo 3D y microondas

Obtención de productos alimenticios de alto valor de la *Moringa oleifera*

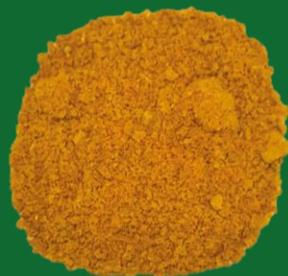


Pretramientos termofísicos y biológicos para la mejora de la funcionalidad de productos en polvo obtenidos a partir de residuos de hortalizas

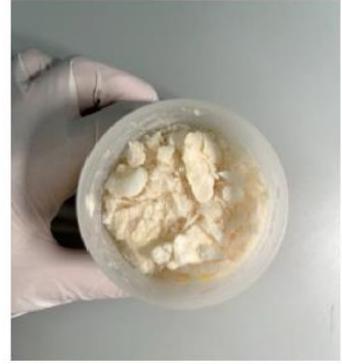
ALIBEIOPIÁS
NUEVOS TERRITORIOS EN ALIMENTACIÓN Y BEBIDAS



Uso de residuos de zumo de clementina para la obtención de emulsiones gelificadas con potencial uso en la industria alimentaria



Obtención de Diamino Oxidasa a partir de guisantes. Aplicación para reducir el contenido de histamina en alimentos.



AS
Y BEBIDAS

Sistemas fotónicos de multidetección basados en puertas moleculares

PHOTONGATE

Development of photonic multi-sensing systems based on molecular-gates biorecognition and plasmonics sensors



alimentosdespaña





**MÁS INFORMACIÓN SOBRE
TODOS ESTOS PROYECTOS Y
NUESTRAS LÍNEAS DE
INVESTIGACIÓN EN foodupv.es**

**¡RECORRAMOS EL CAMINO
JUNTOS!**

ORGANIZADORES



#alimentosdespaña



COLABORADORES ORO

ainia



ICEX España
Exportación
e Inversiones



OTROS COLABORADORES

artica⁺

Institut  Cerdà



PARTICIPANTES



¡MUCHAS GRACIAS!