



**PTV**  
PLATAFORMA  
TECNOLÓGICA  
DEL VINO

# JORNADA PTV VINO Y SALUD

29 DE ENERO DE 2015  
Aula Romeros. Facultad de Derecho  
Universidad de Burgos



## BLOQUE III: “Salud, Innovación y Diversificación”

### “Usos alternativos de los residuos de vinificación”



**Bio-Techno-Food-Group**

**¿Quiénes somos?**





¿Dónde estamos?



**FACULTAD DE CIENCIAS**

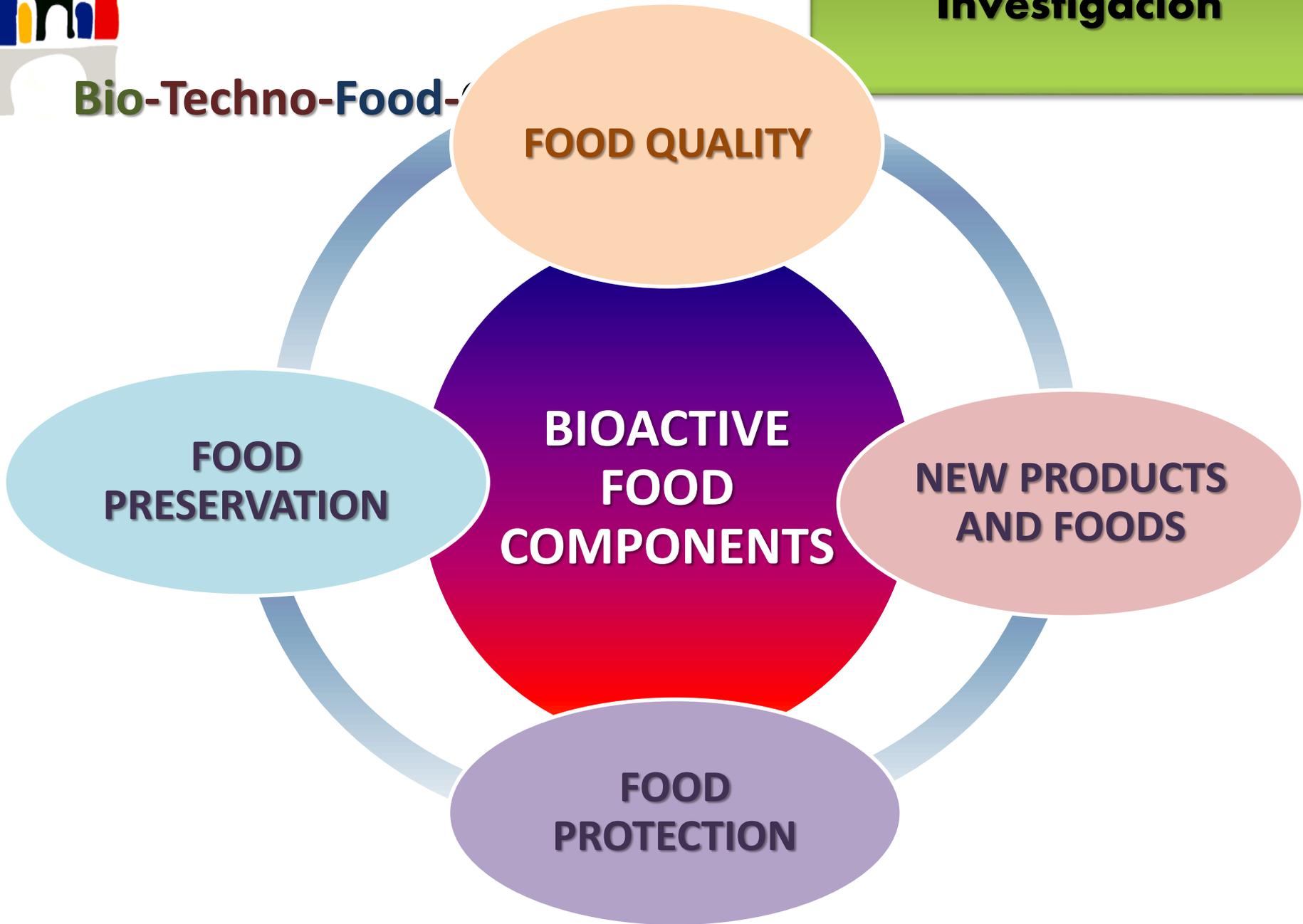


**HOSPITAL UNIVERSITARIO**



**Bio-Techno-Food-**

**Investigación**



# Investigación



**SENSORY PROPERTIES**

**BIOACTIVE  
FOOD  
COMPONENTS**

**FOOD  
PROTECTION**

**FOOD  
QUALITY**

**PHYSIC-CHEMICAL PROPERTIES**

*MICROBIAL*



**NUTRITIONAL VALUE**

**FOOD  
PRESERVATION**

**HEALTHY EFFECTS**



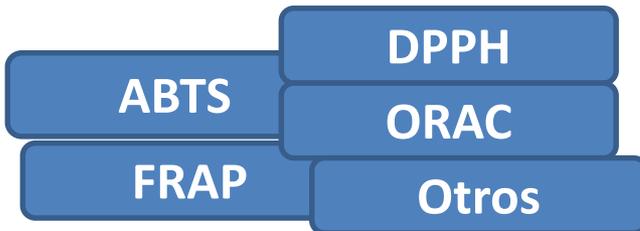
**NEW  
PRODUCTS AND  
FOODS**



# Bioactive compounds from different origin

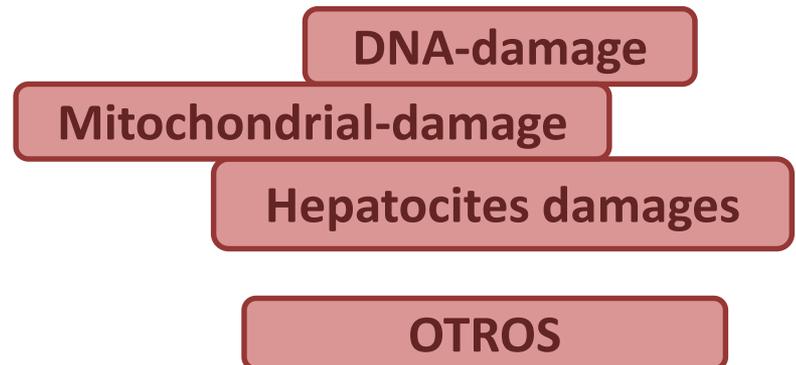


## Physic-chemical properties



**Antioxidant**

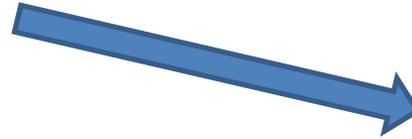
## Biological properties



## Bioactive compounds vs Healthy effects



Evaluation of  
bioavailability “*in vitro*”.



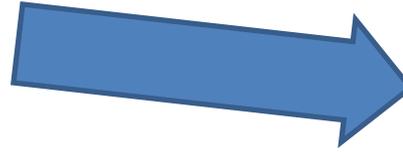
Determination of cell viability,  
citotoxicity, genotoxicity and ROS  
levels.

Line cells: Caco, HT-29, HUVEC

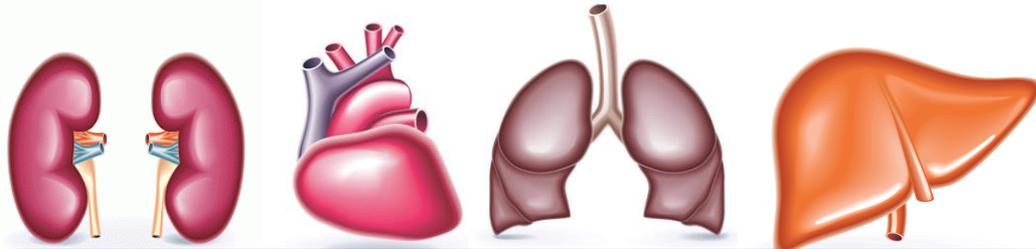




## Bioactive compounds and healthy effects



Bioavailability *"in vivo"*.



Biomarcadores del estrés oxidativo: MDA, Carbonilos, ...  
Evaluación de antioxidantes endógenos enzimáticos

Efectos en enfermedades crónicas como la hipertensión y la diabetes

Próximamente: estudios intervención humanos



# BLOQUE III: "Salud, Innovación y Diversificación"

## "Usos alternativos de los residuos de vinificación"



# “Usos alternativos de los residuos de vinificación”

Diversificar

Innovar

Usos  
Alternativos



## Usos y aplicaciones actuales



Diversas patentes de aprovechamiento desde los 60-70.



Obtención de enocianina, aceite de pepita, taninos, fibra antioxidante, extractos de composición y aplicaciones variables (industrias alimentarias, cosmética, farmacéutica), etc.



Fertilizantes, alimentación animal, cerámicas, etc.



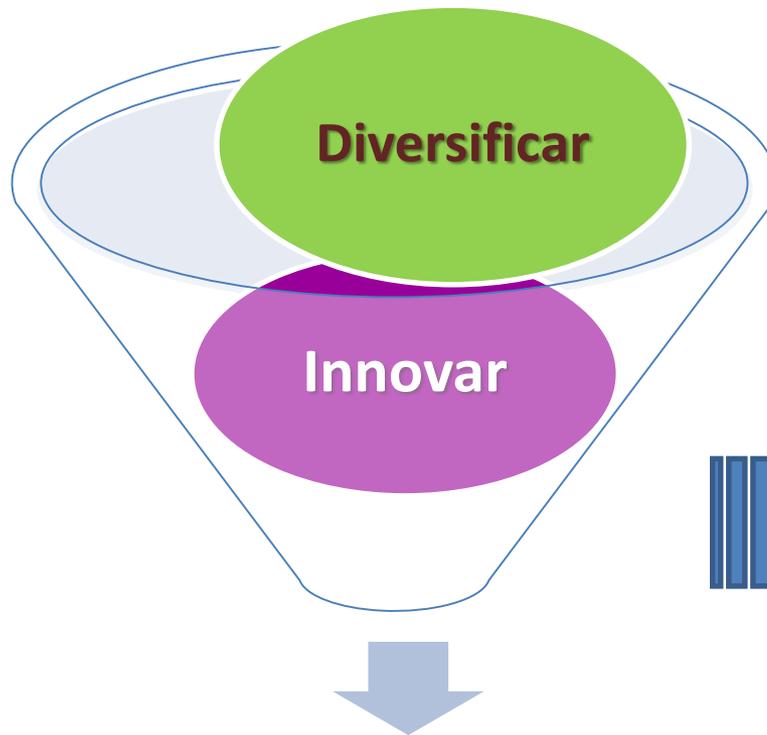
# “Usos alternativos de los residuos de vinificación”



Estado actual

Gran conocimiento

Numerosos Productos



¿Cómo desarrollar novedades?

Nuevos conocimientos

Combinaciones Diferentes de los Conocimientos

Usos Alternativos



# “Usos alternativos de los residuos de vinificación”

Combinaciones Diferentes  
de los conocimientos

Problema concreto



Propuesta de nuevo producto/uso

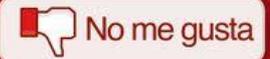


# “Usos alternativos de los residuos de vinificación”

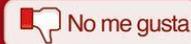
## Alternativas propuestas

\* Reducir/ eliminar la sal de los alimentos

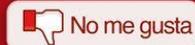
\* Sustitución por especias



\* Sales de potasio



\* Productos derivados de algas



\* Uso de potenciadores del sabor



↓ Estabilidad



# “Usos alternativos de los residuos de vinificación”

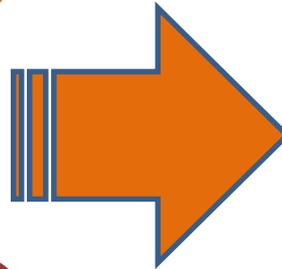


¿Utilidad de los residuos vitícolas?

Ricos en K

Acidos

Anti-  
microbianos



Sazonador



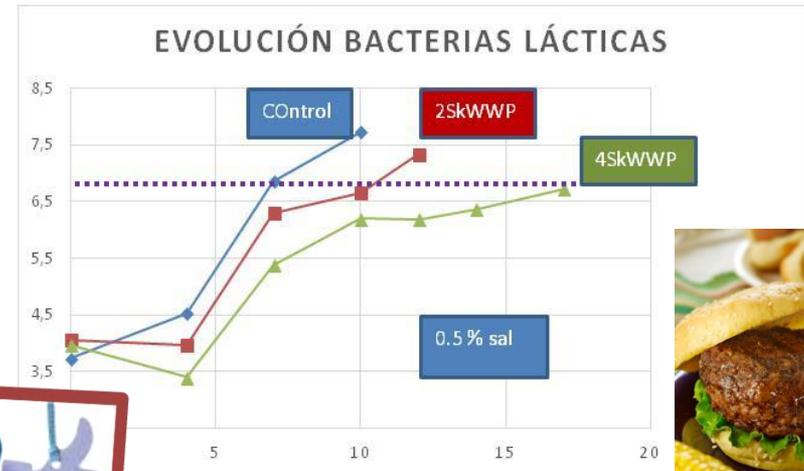
# "Usos alternativos de los residuos de vinificación"

**Diversificación**



**Productos con uso diverso**

**Innovación**  
Implementación con  
Aplicación exitosa



↓ Na/K

↑ Defensa ROS

