



JORNADA 
PTV
“VINO Y SALUD”

Proyecto *Primer* DIANA

NO FINANCIADORES

COLABORACIÓN PÚBLICO-PRIVADA

Paradigma de cooperación

Premiado el proyecto Primer Diana que busca mejorar alimentos con antioxidantes naturales / Participan seis empresas, dos centros y tres universidades. Por A. Calvo

Toda la familia con miembros miembros. Una familia una empresa.

Del café a las salsas y al vino y de estas apetitosas bebidas a los helados. Se piensa para mejorar la salud al consumidor.

el, Héctor González, M. Martínez, A. Rodríguez y Emilio Rodríguez el Centro Tecnológico CITA, el Centro de Investigación y Tecnología Alimentaria (CITA) y la Universidad de León.

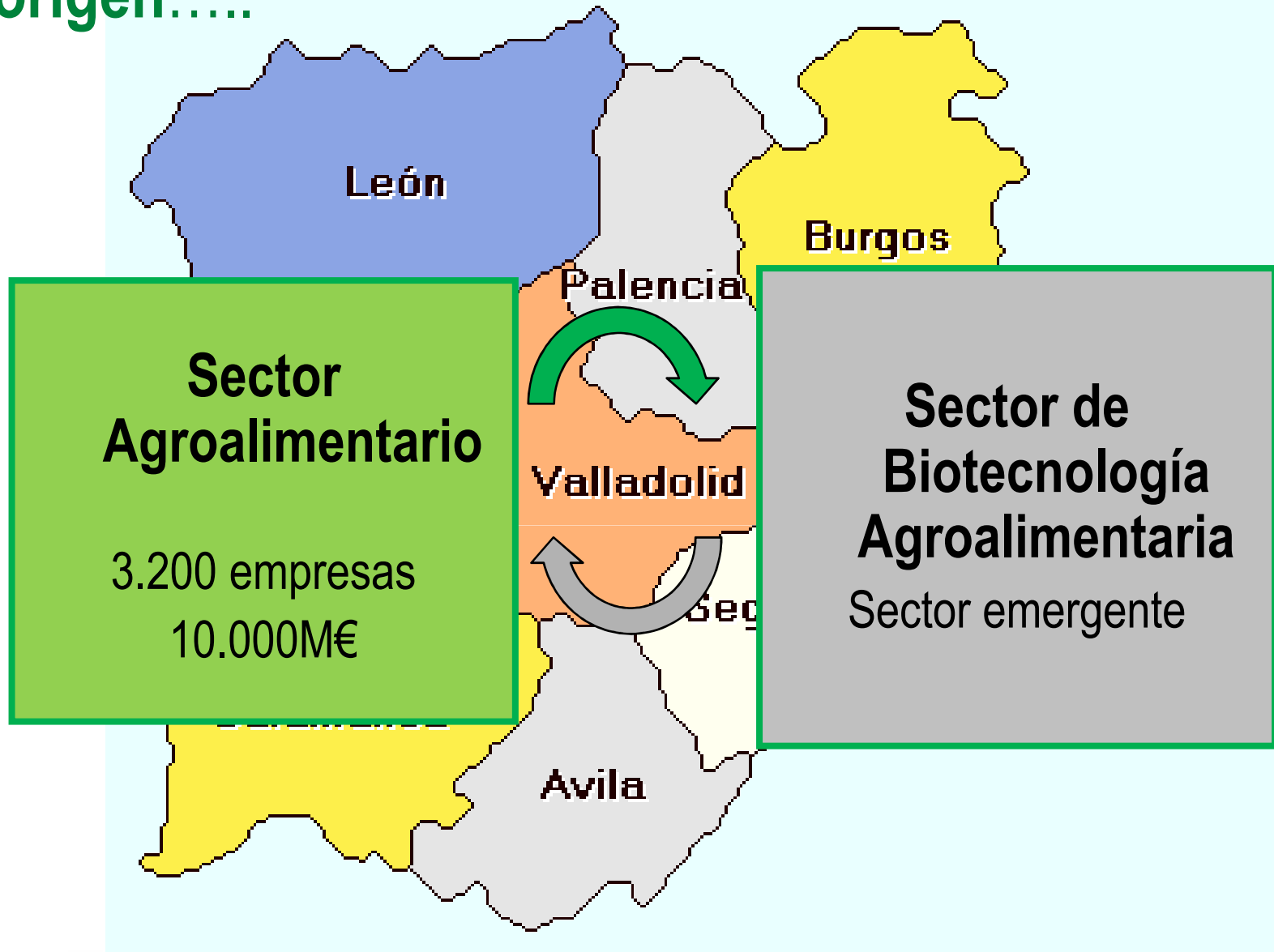
salud de Burgos, León y Salamanca. El proyecto finalizó en el mes de mayo. Carlos Mero, en calidad de presidente de Vitartis, y



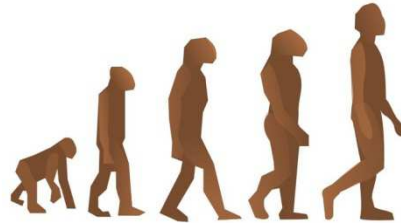
ASOCIACIÓN DE LA
INDUSTRIA ALIMENTARIA
DE CASTILLA Y LEÓN

VITARTIS

El origen.....



EVOLUCIÓN



Asociación de
**BIOTECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA**
de Castilla y León

Nuevas
competencias
y funciones

Mayor
representación

Asociación de la
**INDUSTRIA
ALIMENTARIA**
de Castilla y León

2009

2014

28 PROYECTOS REALIZADOS

ASOCIACIÓN

AGRUPACIÓN
EMPRESARIAL
INNOVADORA



CAMBIO DE
DENOMINACIÓN

AMPLIACIÓN DEL
PLAN
ESTRATÉGICO



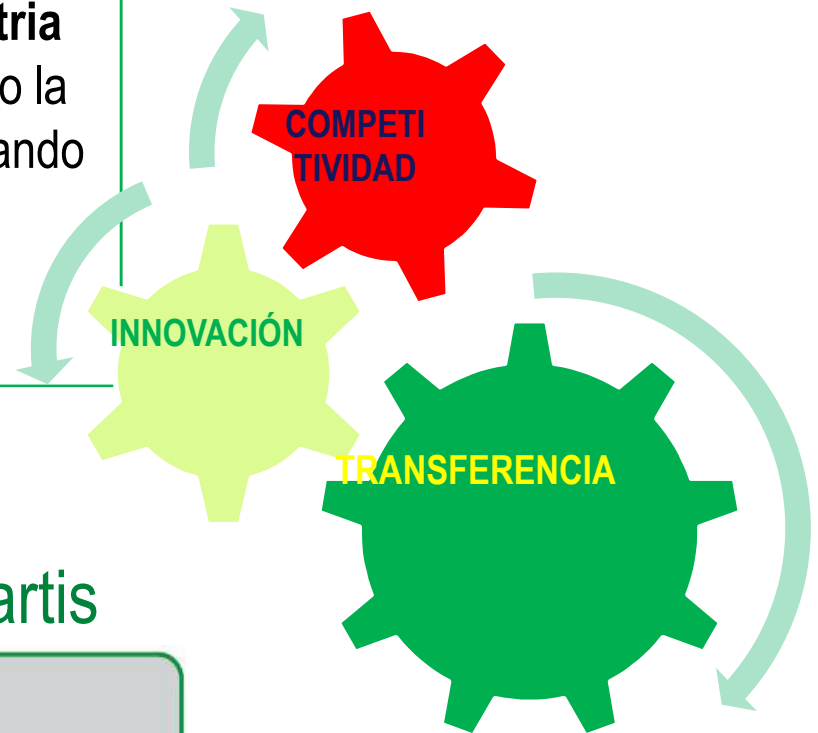
**PLAN ESTRATÉGICO
DE VITARTIS PARA
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
2014-2020**



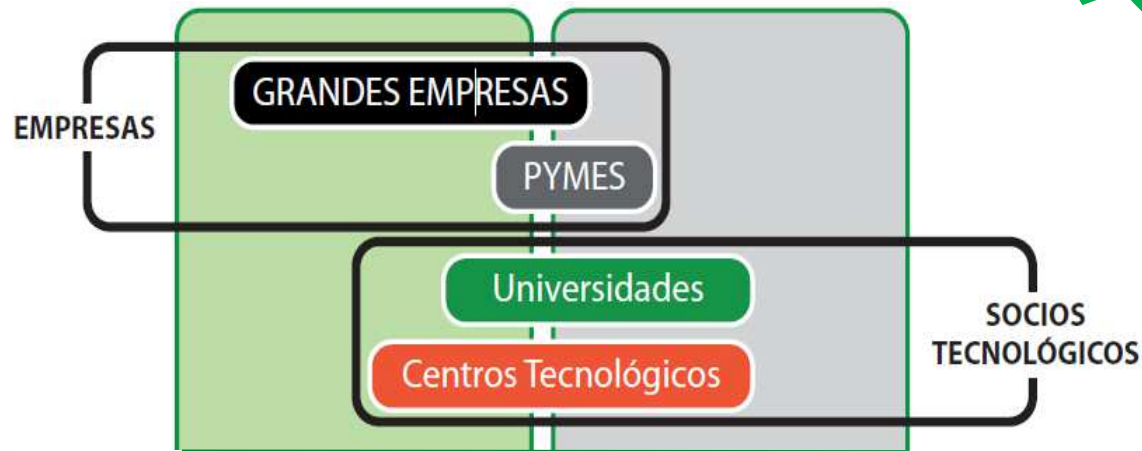
**Asociación de la Industria Alimentaria
de Castilla y León**

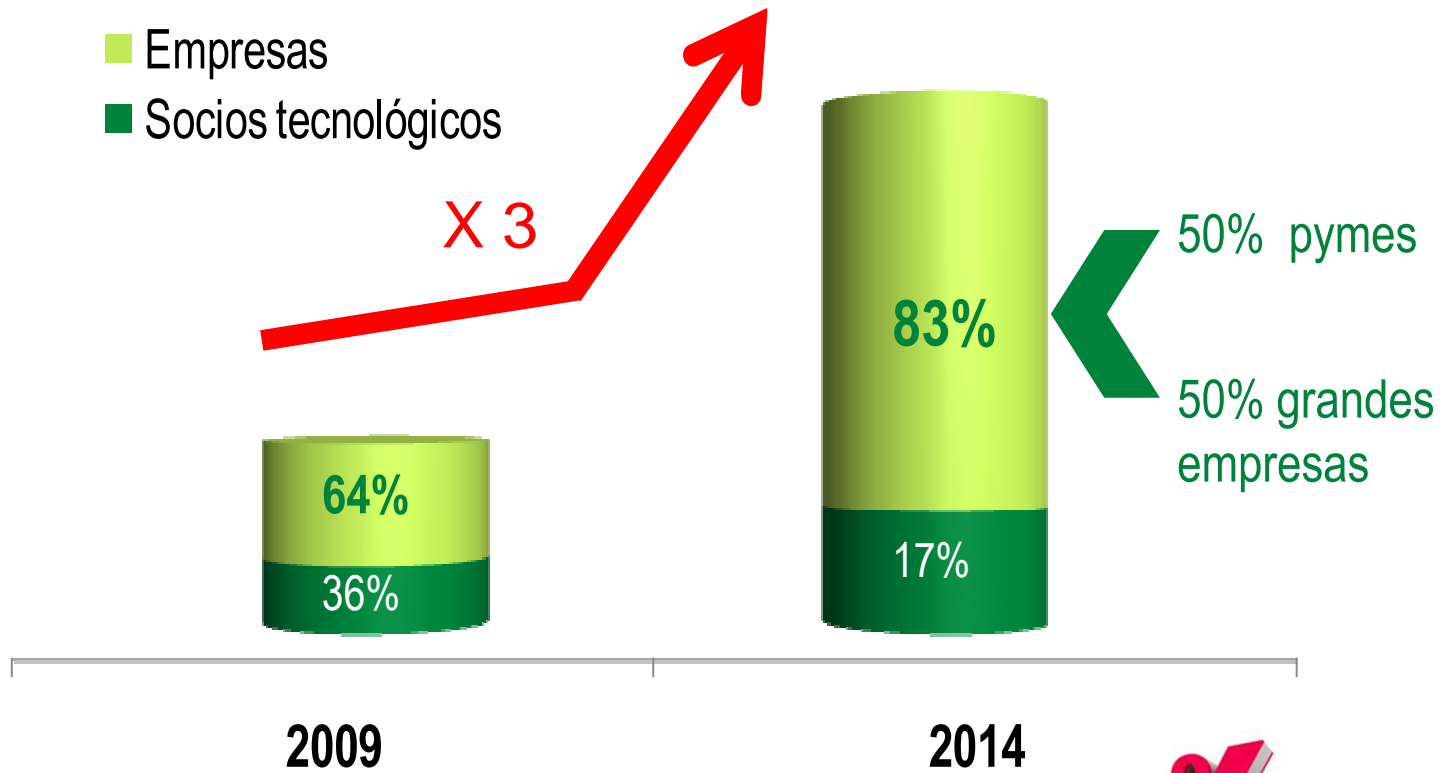
Objetivo

Incrementar la competitividad de la Industria Alimentaria de Castilla y León, fomentando la innovación en todos los ámbitos y representando los intereses del sector ante instituciones, administraciones públicas y organizaciones económicas y sociales



Miembros de Vitartis





▪ Facturación agregada: 3.500 millones de €. ➤ *Más del 35% del sector regional*



▪ Inversión en I+D+I: 60.000.000 € ➤ *Casi el 60% del sector regional*

Grandes empresas



Pymes



Socios tecnológicos



Consortio

- Empresa líder



BODEGA MATARROMERA

- Empresas socias



Especialistas en nutrición animal



EMILIO ESTEBAN



HISPANAGAR
Oceans of Experience



Productos Solubles S.A.



abrobiotec

Grupos de investigación



Centro tecnológico

CARTIF



UNIVERSIDAD
DE SALAMANCA



cetece

CENTRO TECNOLÓGICO



fgulem
Fundación General
de la Universidad de León
y de la Empresa



UNIVERSIDAD
DE BURGOS

MOTIVACIONES DEL PROYECTO

Tendencia del mercado actual a los productos enriquecidos



Necesidad de mejoras tecnológicas de alimentos



Revalorización de residuos de la industria agroalimentaria



OBJETIVOS

Obtención de productos saludables mediante la inclusión, en distintas matrices alimentarias, de nuevas formulaciones de **Antioxidantes Naturales** obtenidos de matrices vegetales y subproductos de la industria alimentaria



1. OBTENCIÓN DE ANTIOXIDANTES NATURALES A PARTIR DE DIFERENTES PRODUCTOS/SUBPRODUCTOS



2. DISEÑO DE INGREDIENTES A BASE DE ANTIOXIDANTES NATURALES



3. APLICACIÓN DE LAS FORMULACIONES DE ANTIOXIDANTES EN DISTINTAS MATRICES



4. EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LOS ANTIOXIDANTES NATURALES EN DISTINTAS MATRICES ALIMENTARIAS



RESULTADOS DEL PROYECTO



BODEGA MATARROMERA



- ✓ Extracto polifenólico líquido de uva tinta.
- ✓ Leche enriquecida con extracto seco de uva blanca.
- ✓ Barritas de cereales enriquecidas con fibra de uva blanca
- ✓ Bebida isotónica enriquecida con extracto seco de uva tinta
- ✓ Pasta alimenticia enriquecida con extracto de uva blanca

- ✓ Café Soluble con alta concentración de antioxidantes
- ✓ Producto Micronizado: solución soluble rica en antioxidantes
- ✓ Cápsulas de Café Verde y tostado ricos en antioxidantes



Especialistas en nutrición animal



- ✓ Alimento para doradas enriquecido con antioxidantes naturales



Asociación de la Industria Alimentaria de Castilla y León

RESULTADOS DEL PROYECTO



- ✓ Beta-glucanos y ácido ferúlico a partir del salvado de avena, con el que ha enriquecido
 - Barritas energéticas
 - Bizcochos de almendra
 - Galletas abizcochadas
 - Galletas de avena.



- ✓ Pasta de agar que forma gelatinas instantáneas sin calentamiento.
- ✓ Agar soluble que permite la integración del ingrediente en cualquier bebida, otorgándole efecto saciante y alto contenido en fibra.



- ✓ Extracto polifenólico seco de uva tinta
- ✓ Extracto polifenólico seco de uva blanca



Castilla y León auspicia un proyecto para el diseño de nuevos ingredientes

Seis empresas de investigación en Castilla y León se han unido para iniciar un proyecto 'Prime' de una iniciativa en mayo del pasado año. El objetivo es investigar y diseñar nuevos ingredientes de antioxidación procedentes de las plantas, el café y la leche que tengan aplicación en productos cárnicos, lácteos, pastas o bebidas y refinarlos.

20 | CA

EN BREVE

5 m
antio

AGROAL

EL NOR

co centros

Castilla y León se

proyecto Prime

stigiar la extracción

tes naturales pro

uvas, los cereales, e

y diseñar nuevos ing

tengan aplicación en

6 empresas investigan la extracción de antioxidantes naturales para alimentos

obtener nuevas formulaciones de antioxidantes naturales a través de la puesta a punto de nuevos procesos biotecnológicos de extracción a partir de materias vegetales y residuos de la industria agroalimentaria. Todo para apostar por el futuro de la alimentación.

Paradigma de colaboración público-privada

Premiado el proyecto Primer Diana que busca ingredientes naturales / Participan seis empresas, dos centros tecnológicos

Una foto de familia con muchos miembros. Una alianza entre empresas y centros tecnológicos y universidades que trasciende la teoría y se sumerge en una colaboración pública-privada muy real, muy pragmática y muy fructífera. La línea es la que los investigadores y empresarios a menudo arriesgan a involucrarse. Un ejemplo de colaboración, cooperación e innovación conjunta.

Cada una aporta conocimientos sobre su campo y entre todos pretenden obtener unos hallazgos que revolucionen los alimentos. El café y los extractos y el vino y de estas apetitivas bebidas a las harinas, los piensos para animales y los platos alimentarios. Seis empresas, dos centros tecnológicos y tres universidades trabajan conjuntamente para potenciar y desarrollar productos. Y lo hacen en el marco del proyecto Primer Diana que ha sido premiado en la 7ª edición de los Premios Innovación Pública-Privada de Castilla y León.

CASTILLA Y LEÓN
ECONÓMICA
Portada | Empresas | Redes Sociales | I+D+i | y además | Suscripciones | Blogs

Vitartis impulsa el diseño de ingredientes antioxidantes naturales

El proyecto conjunto ha supuesto una inversión de 3,8 millones de euros y ha generado 17 millones de euros de ingresos.



Angélica Pérez y Jesús Esteban (Herinera Emilio Esteban), Carlos Moro (Matarromera), Tomás Villanueva, Rocío Hervella (Prosol), Javier Fernández (Hispanagar), Alberto Guadarrama (Matarromera), Abel Santos (Prosol), Marisa Sanz (Abrabiotec) y Ángela García (Matarromera). :: I.C.A.L.

Seis empresas de la región exhiben el fruto de cuatro años de investigación

El proyecto conjunto ha supuesto una inversión de 3,8 millones de euros y ha generado 17 millones de euros de ingresos.

El trabajo desarrollado a lo largo de cuatro años, y en el que han colaborado entidades como Carrif, Cerec y las universidades de Burgos, de León y de Salamanca. Con un presupuesto de 3,8 millones de euros, de los que el 51% (1,9 millones) ha sido cofinanciado por parte del gobierno regional. Las líneas de apoyo al conjunto de programas que estamos diseñando para el período 2014-2020 -que arranca ya mismo-, aquellos que están a los planes estratégicos fijados por la Junta de la economía castellana y leonesa. Son cinco los

El Ejecutivo regional establece ahora las líneas de apoyo de las que podrán beneficiarse empresas de esos sectores. Estas líneas pasan por un apoyo financiero a fondo perdido del Estado Español para Castilla y León que viene a resultar en torno a 110 millones de euros.

Bodega Matarromera, afincada en Valbuena de Duero (Valdadiós), presentó un vino blanco de baja graduación alcohólica (5 grados), una bebida energética basada con aceites para la recuperación física, y una esencia de uva aplicada a la pasta alimenticia aportando, además de su



Carlos Moro (derecha) en la presentación del proyecto. :: I.C.A.L.



