



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Área de Salud

#GruposIDi21

31 de marzo 2021

ORDEN DEL DÍA



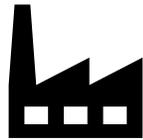
1. Bienvenida e introducción de los objetivos del grupo.
2. Adopción del orden del día.
3. Lectura y aprobación del acta de la última reunión.
4. Líneas de trabajo actuales:
 - a. Contribuir a la expansión del conocimiento científico sobre las implicaciones del vino, sus componentes y/o derivados y co-productos, en la salud y el bienestar.
 - b. Promover estudios con fines pre-normativos: Desarrollar metodologías adecuadas que permitan establecer límites claros y fiables en temas de seguridad alimentaria específica para el vino.
 - i. **Elaboración de vinos de baja graduación, sin alcohol y parcialmente desalcoholizados.**
 - c. Promocionar el consumo responsable y moderado de vino como integrante de la dieta mediterránea.
 - ii. **“Metaanálisis de publicaciones científicas sobre consumo de vino” (FIVIN).**
 - c. Promocionar el consumo responsable y moderado de vino como integrante de la dieta mediterránea.
 - ii. **“Metaanálisis de publicaciones científicas sobre consumo de vino” (FIVIN).**
5. Dinamización o presentación de nuevas propuestas a partir de las líneas de la AEI.
6. Herramientas de financiación. M.ª Ángeles Ferre, MICIN.
7. Clausura.



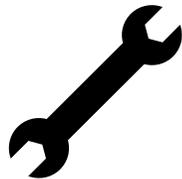
PTV cifras en 2020



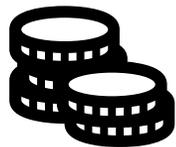
Líder de la I+D+i del sector vitivinícola español



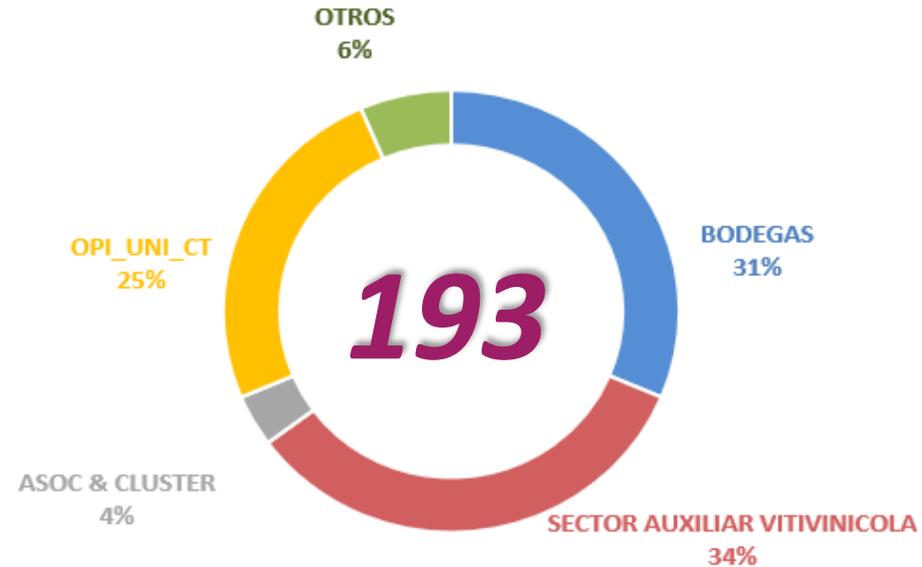
Más de **190 socios** (56 bodegas de manera directa y 137 indirecta)



Promoción (3º P.E) de **77** proyectos de I+D+i, que suponen más de **56 Mill € de financiación.**



2020: 13 proyectos aprobados, de los cuales **1** proyecto es relativos a **Salud** → **80.000 €**



Servicios PTV



DINAMIZACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA I+D+i

- Servicio de diagnóstico tecnológico gratuito
- Búsqueda de socios para proyectos I+D+i
- Descuentos en Certificación Fiscal de Proyectos
- Asesoramiento en asuntos de Propiedad Intelectual e Industrial
- Promoción de Jornadas Técnicas para fomentar networking



COMUNICACIÓN DE LA INNOVACIÓN

- Última hora de programas de financiación pública nacional europea, Incentivos Fiscales, etc.
- Información acerca de las novedades tecnológicas
- Difusión de eventos y jornadas de interés
- Apoyo en la comunicación y transferencia de resultados de proyectos



INTERLOCUCIÓN CON LA ADMINISTRACIÓN

- Cartas de apoyo institucional: respaldo a iniciativas innovadoras y proyectos de I+D+i
- Representación ante la Administración Pública para transmitir los intereses del sector en materia de I+D+i

**¡NO DUDÉIS EN
SOLICITARNOS
CARTAS DE
APOYO PARA
VUESTROS
PROYECTOS!**



NUEVOS SOCIOS 2020



Mercedes Suárez
González



NUEVOS SOCIOS 2021



UNIVERSIDAD
COMPLUTENSE
MADRID

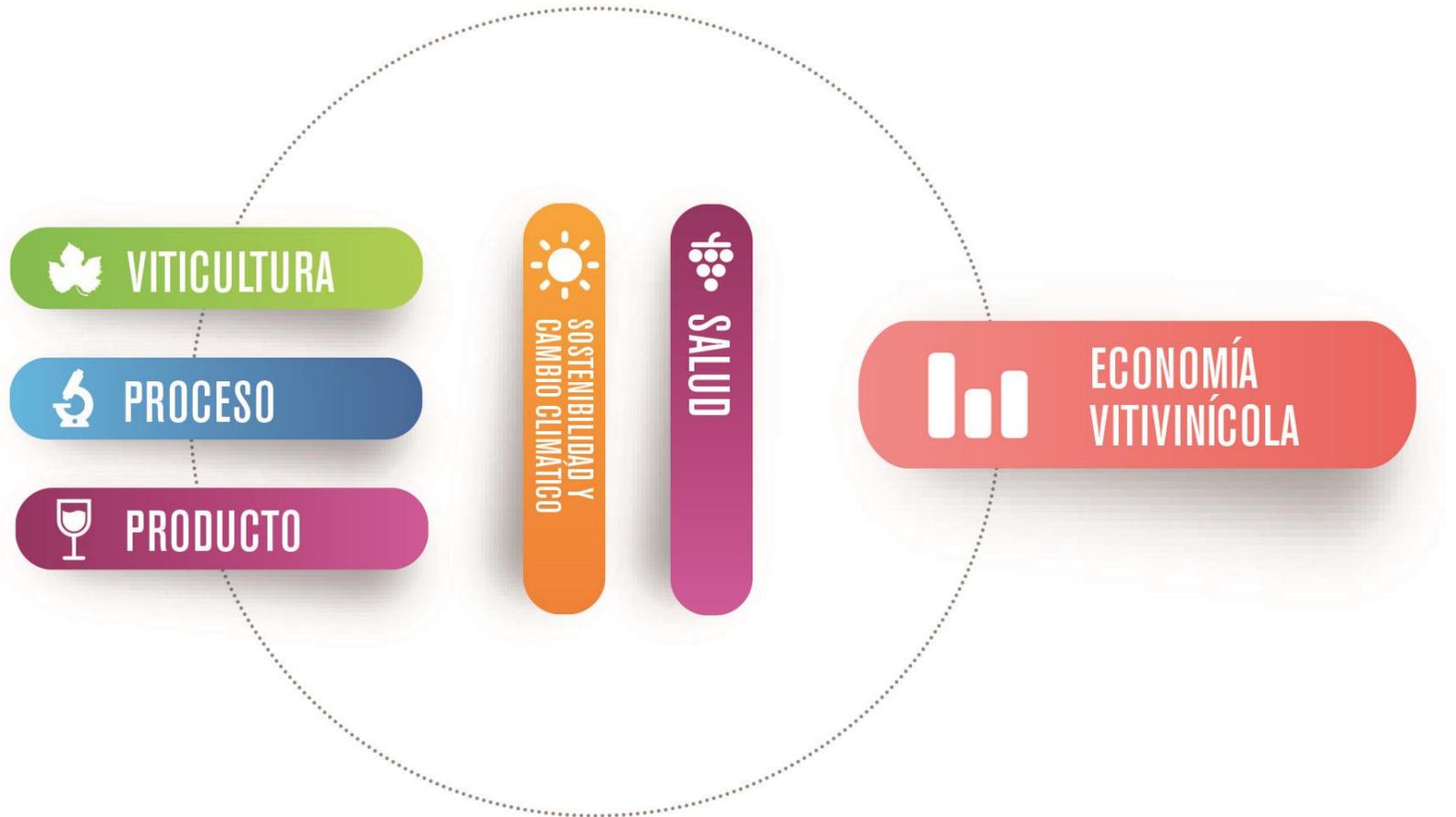
Grupo de Ecología y
Biotecnología Microbiana



En Busca del Buen
Vino S.L.



6 áreas de interés que abarcan toda la cadena de valor del vino



COMPOSICIÓN DE LA COMISIÓN TÉCNICA



Área de Viticultura



Salvador Guimerá Girón.
Director de Producción en Bodegas González Byass.



Jesús Yuste Bombín.
Investigador de Viticultura en el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL).



Área de Sostenibilidad y Cambio Climático



Mireia Torres Maczassek.
Directora de I+D+i en Miguel Torres S.A.
Presidenta de la Comisión Técnica PTV.



José Ramón Lissarrague.
Profesor Titular de la Universidad Politécnica de Madrid. Dpto. Producción Vegetal: Fitotecnia, GI Viticultura.



Robert Savé Monserrat.
Coordinador de vitivinicultura en Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).



Área de Proceso



Sergi de Lamo Castellví.
Director General del Parque Tecnológico del Vino (VITEC).
Vicepresidente de la Comisión Técnica PTV.



Pablo Ossorio.
Enólogo y Director de Oenoconsulting.



Área de Salud



Ángela García
Técnico de I+D+i y calidad en Bodega Matarromera



M^a Victoria Moreno Arribas.
Investigadora Científica del CSIC adscrita al Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL).



Área de Producto



Juan Park.
Director de Wine Intelligence en Sudamérica e Iberia.



Antonio Palacios García.
Gerente de Laboratorios Excell Ibérica.



Área de Economía y Vitivinícola



Juan Vázquez Gancedo.
Director General de Bodegas Martín Códax.



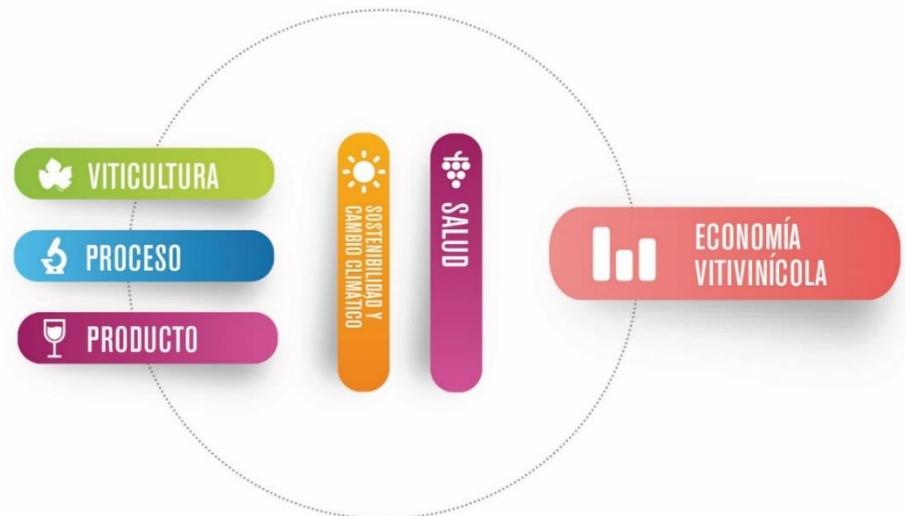
Raúl Compés López
Profesor titular de la Universidad Politécnica de Valencia. Departamento de Economía y Ciencias Sociales.

RENOVACIÓN DE LA AGENDA ESTRATÉGICA DE INNOVACIÓN 2021 - 2024



¡Muchas gracias por vuestro apoyo!

Contenido técnico aprobado por la CT y la JD
Última revisión de apartados
Proceso de maquetación



PROYECTOS DINAMIZADOS EN 2020



PROYECTO	PRESUPUESTO	FINANCIACIÓN
Desarrollo y optimización de la tecnología para el uso de fibras vegetales para el afinamiento y la eliminación de sustancias indeseables en los vinos (NATURFIBRE) [JUNTA CLM] PROC.	80.000,00 €	80.000,00 €
2 proyectos pendientes de resolución [2 GO]	1.200.000,00 €	1.200.000,00 €
TOTAL (3 PROYECTOS DINAMIZADOS)	1.280.000,00 €	1.280.000,00 €

Verde (aprobado); Amarillo (en evaluación)

OBJETIVOS DEL ÁREA DE SALUD



1. Contribuir a la expansión del conocimiento científico sobre las implicaciones del vino, sus componentes y/o derivados y co-productos, en la salud y el bienestar.

- NATURFIBRE. *“Desarrollo y optimización de la tecnología para el uso de fibra vegetales para el afinamiento y la eliminación de sustancias indeseables en los vino”.*



- 2 GO en evaluación (FREWINE y SALUVINO).
- BIOPRO
- INGRAPE (Caso de éxito)
- Posible proyecto: Aprovechamiento de subproductos (EURECAT)



PROYECTO SALUVINO



“Grupo Operativo para la sustitución de sulfuroso en vinos por compuestos fenólicos de fuentes alternativas y mediante el uso de la bioprotección (SALUVINO)”

CONVOCATORIA: Ejecución de proyectos de innovación por grupos operativos Submedida 16.2 del PNDR 2014-2020 cofinanciado por el FEADER

OBJETIVO GENERAL:

Elaboración de vinos con baja o nula concentración de sulfuroso empleando extractos fenólicos con actividad antimicrobiana y antioxidante obtenidos de residuos de vinificación y elaboración de licores así como mediante el uso de la bioprotección.

PARTICIPANTES:



Universida de Vigo



PROYECTO BIOPRO



“OBTENCIÓN DE COMPONENTES BIOACTIVOS PARA EL SECTOR AGROALIMENTARIO MEDIANTE PROCESOS DE BIOCONVERSIÓN Y BIOREFINERÍA DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL”

CONVOCATORIA: CIEN 2017



OBJETIVO GENERAL:

Investigar y obtener nuevos ingredientes alimentarios a partir de subproductos agroalimentarios mediante procesos de bioconversión y de biorrefinería. Además, se estudiará la incorporación de algunos de los ingredientes obtenidos en nuevos productos de alimentación humana y animal

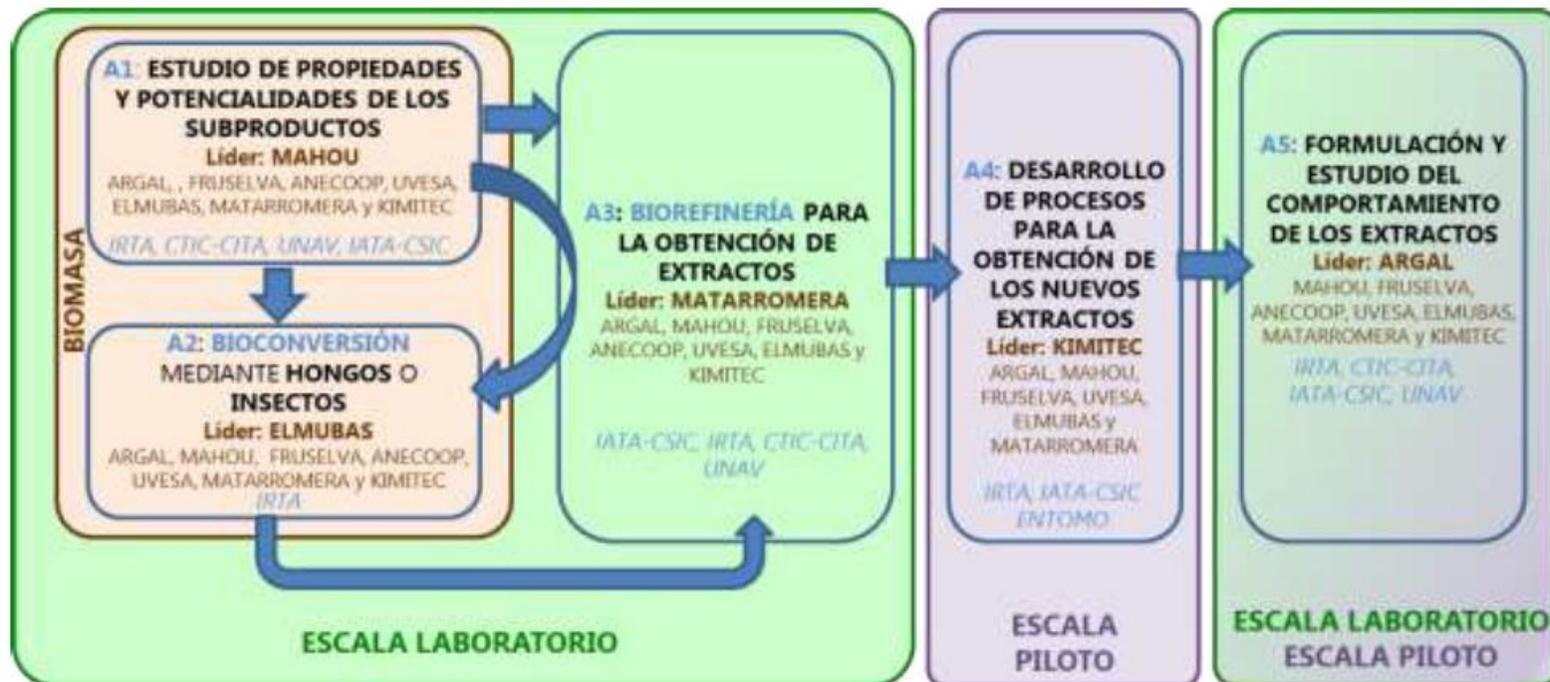
PARTICIPANTES:



PROYECTO BIOPRO



BIOPRO es un proyecto en colaboración para la obtención de un nuevo proceso dentro de la bioeconomía: una plataforma que integra por primera vez etapas de bioconversión (mediante hongos e insectos) con biorrefinería para la obtención de extractos de interés, con funcionalidades tanto nutricionales como tecnológicas, y su incorporación en nuevos productos para alimentación humana y animal.



PROYECTO BIOPRO



MADERA DE PODA

FILTRADO TANGENCIAL



Bioconversion



RASPONES



OBJETIVOS DEL ÁREA DE SALUD



2. Promover estudios con fines pre-normativos: Desarrollar metodologías adecuadas que permitan establecer límites claros y fiables en temas de seguridad alimentaria específica para el vino.
 - Elaboración de vinos de baja graduación, sin alcohol y parcialmente desalcoholizados.

ALCOHOLESS



PROYECTO ALCOHOLESS



“Aumento de la competitividad en el sector vitivinícola español mediante el diseño de nuevas técnicas de desalcoholización ”

CONVOCATORIA: Retos-Colaboración 2017



OBJETIVO GENERAL:

Generar una herramienta integrada de conocimiento y nuevas tecnologías y de control que permita responder en tiempo y de manera óptima a los retos derivados de vinos con altas graduaciones alcohólicas.

RETO A CONSEGUIR:

Mapeo de los Aromas a lo largo del proceso de desalcoholización del vino para que el producto final sea lo más similar posible al vino de partida

PARTICIPANTES:



Universidad Zaragoza



Descripción de poblaciones microbianas asociadas al proceso de desalcoholización de vinos

detección de riesgos potenciales para la estabilidad del producto e identificación de cepas mejor adaptadas al proceso de elaboración



Vendimias 2019 y 2020, muestreos en elaboración, producto, equipos y bodega
Nuevo 'ecosistema' en el que especies que hasta ahora no suponían un riesgo de alteración del vino (por su elevado contenido en alcohol) pueden desarrollarse y ocasionar el consiguiente deterioro del producto.



OBJETIVOS DEL ÁREA DE SALUD



3. Promocionar el consumo responsable y moderado de vino como integrante de la dieta mediterránea.

- Metaanálisis de publicaciones científicas sobre consumo de vino
- *Próximo proyecto: “Beneficios de la dieta mediterránea y sus posibles efectos preventivos en el cáncer de mama”.*



OBJETIVOS DEL ÁREA DE SALUD



Consumo del vino y alcohol: se incrementan las preocupaciones...

- 1) Consulta sobre la implementación de la **estrategia global para reducir el consumo abusivo del alcohol (Global Alcohol Strategy)*** de la OMS y el futuro de la misma
- 2) Proyecto de decisión que la **Delegación de Tailandia** podría presentar al Consejo Ejecutivo y que contaría con el apoyo de Bangladesh, Indonesia, Irán y Sri Lanka. Propone que la OMS se abstenga de vender alcohol en sus instalaciones y eventos; y por otro, solicita que se cree un grupo de trabajo para desarrollar un instrumento internacional para el control del alcohol, sin más detalles ni consideraciones.
- 3) Plan de acción contra el cáncer lanzado por la Comisión Europea: Europe's Beating Cancer Plan – Let's strive for more (en fase de consulta), y que hace referencia al rol del “tabaco y alcohol” al mismo nivel, que se habla de reducir y evitar directamente el consumo de alcohol en lugar del consumo abusivo de alcohol y mayores tasas a estos productos como medidas preventivas

** Estrategia Global de Alcohol debería seguir siendo el principal eje a nivel internacional de las políticas dirigidas a reducir el consumo abusivo de alcohol, y debería estar alineada con la Declaración Política de las Naciones Unidas y mantener su enfoque en la reducción del consumo abusivo de alcohol, más que en el consumo per se.*

Portfolio flexible de medidas que puedan adaptarse a la situación específica de cada país (prioridades de salud pública, recursos, contexto socio-cultural...)

OBJETIVOS DEL ÁREA DE SALUD



Consumo del vino y alcohol.

- Muchas de las actividades de promoción de la salud relacionadas con el consumo moderado de vino tinto han sido positivamente correlacionado con su composición de compuestos fenólicos/polifenoles.
- Sin embargo, debido a la falta de estudios epidemiológicos mejor diseñados y/o de estudios *in vivo*, la presencia de una gran cantidad de variables como diferencias interindividuales y de género, metabolismo, microbiota, la complejidad química del vino y la amplia gama de efectos biológicos *in vivo* de estos compuestos sugiere que solo pueden extraerse conclusiones ‘cautelosas’ de estudios sobre vino tinto y un problema de salud específico
- Los efectos beneficiosos del consumo moderado de vino deben ser considerados por los responsables políticos y las directrices dietéticas científicas.
- Recomendaciones precisas sobre el consumo de vino en el contexto de una dieta saludable se deben transferir a los medios de comunicación y a la sociedad.



PROYECTO WINE_BRAIN_UP



Proyecto RETOS INVESTIGACIÓN PID2019-108851RB (2019-2022)

Subproyecto 1: Relación entre el consumo de vino, la dieta y la modulación del microbioma en la enfermedad de Alzheimer en una cohorte de Madrid (España) (CIAL-CSIC; IFCA-CSIC)

Subproyecto 3: Relación entre el consumo de vino, la dieta y la modulación del microbioma en la enfermedad de Alzheimer en una cohorte de La Rioja (España) (ICVV-CSIC, CIBIR)

RETO A CONSEGUIR:

Uno de los objetivos generales del proyecto coordinado es el desarrollo de nuevos métodos de captura de información nutricional con evolución hacia técnicas objetivas en lugar de las técnicas subjetivas tradicionales basadas en cuestionarios. Sus objetivos concretos son:

- Digitalización de cuestionarios de dieta y hábitos de vida, puesta en marcha de una aplicación para móviles y creación de una base de datos para su gestión.
- Desarrollo de algoritmos de inteligencia artificial para la estimación de volúmenes de vino.

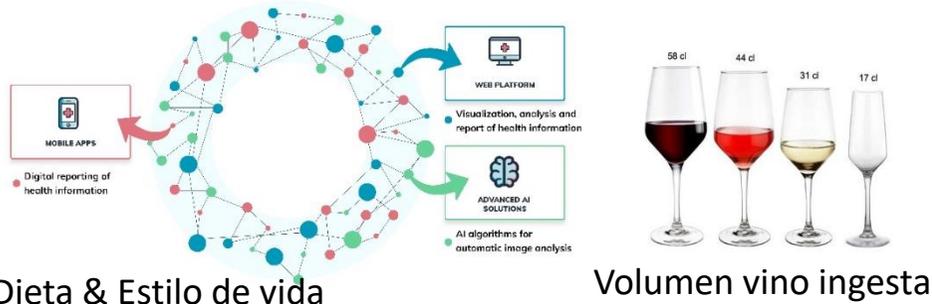
PARTICIPANTES:



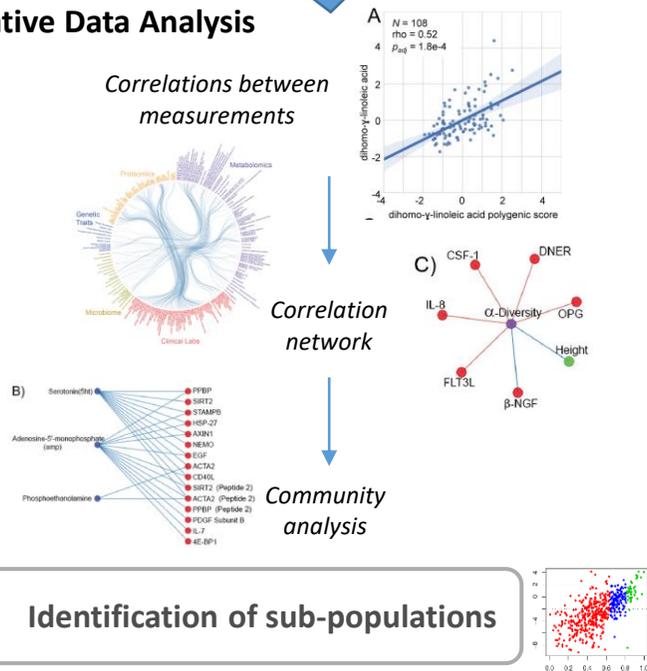
PROYECTO WINE_BRAIN_UP



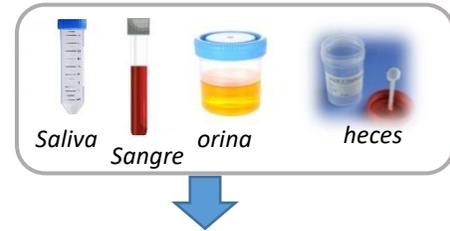
Desarrollo de una plataforma para manejo de datos



Integrative Data Analysis



Alzheimer preclinico: cohortes La Rioja y Madrid



Marcadores clínicos de enfermedad de Alzheimer

Bacterial Traslocation (plasma)

Soluble CD14 (sCD14),
Lipopolysaccharide binding protein (LBP)

Inflammation & Vascular (plasma)

IL-1beta, IL-6, IL-8, TNF-α, MCP-1,
PAI-1, ICAM-1, VCAM & VEGF

Oral & Gut Microbiota

RNA sequencing,
bioinformatic analysis

Microbial catabolites faeces

Phenolic catabolites, SCFA,
"faecal metabolome"
phenol and p-cresol (faeces &
urine)

Microbial catabolites plasma

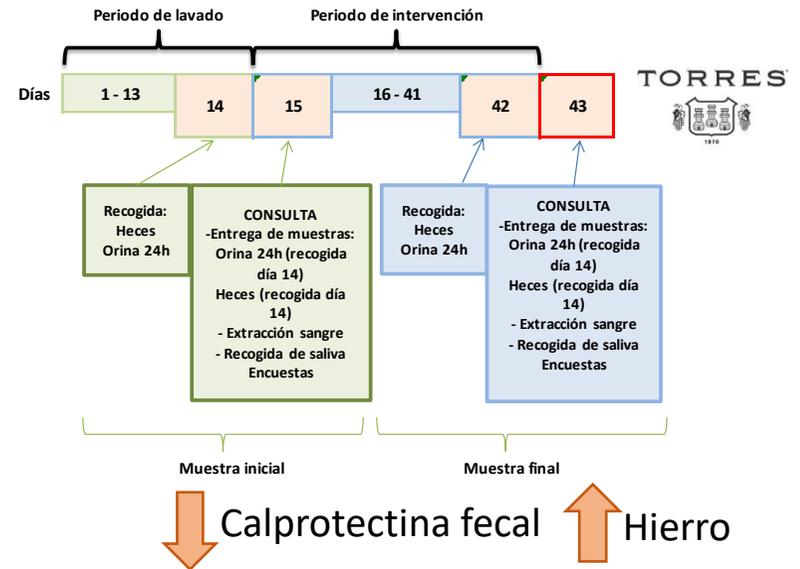
SCFA & bile acids
TMAO

Identificación de los mecanismos que modulan la incidencia de la enfermedad de Alzheimer relacionados con la dieta, el consumo de vino, el estilo de vida y su impacto la modulación de la microbiota oral e intestinal

Otros proyectos SALUD

Estudio VinEII

“Efecto del consumo moderado de vino en la sintomatología de pacientes con enfermedad inflamatoria intestinal (EII)”



Estudio ALIBIRD

“Análisis de la aplicabilidad de una plataforma E-HEALTH y su impacto en el seguimiento de pacientes con cáncer”



PARTICIPANTES:



PROYECTO INGRAPE



Proyecto Retos Colaboración RTC-2016-4556-1 (MCINN)
Nueva gama de alimentos con bajo contenido en sal condimentados con extractos de uva: desarrollo culinario y evaluación funcional en la prevención de la hipertensión arterial y el control de la glucemia
01/04/2016-31/12/2019

OBJETIVO GENERAL: desarrollar una gama de recetas bajas en sal mediante la incorporación de extractos de uva y su evaluación en el control de la presión arterial y la glucemia.

- (i) desarrollo y la caracterización sensorial de las recetas empleadas en el estudio de intervención del proyecto INGRAPE: análisis sensorial y de consumidores
- (ii) evaluación del sazónador empleado como sustituto de sal en la dieta sobre marcadores de riesgo metabólico y microbiota: estudio de intervención en humanos



PROYECTO INGRAPE

Extractos de uva

- ❖ Suministrados por Grupo Matarromera, Ribera
 - Tinto (T)
 - Blanco (B)
 - Tinto ecológico (TE)

Caracterización química

Polifenoles totales por Folin-Ciocalteu (Singleton & Rossi, 1965)

Tabla 1. Polifenoles totales (mg GAE/g).

Vinubo	3.53
Vinius	47.96
Vinetteria Ecológico	5.66

❖ Perfil fenólico por UPLC-ESI-MS/MS (Sanchez-Patán et al., 2011)

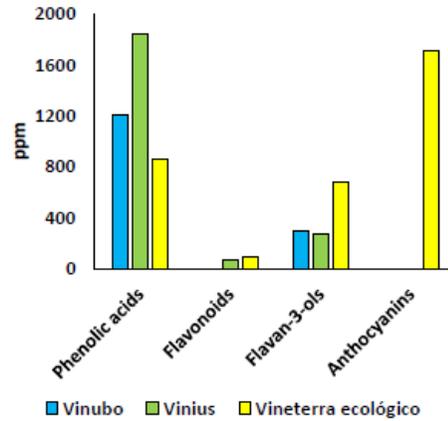


Figura 1. Perfil fenólico obtenido por UPLC-MS resumido por gr

Análisis sensorial descriptivo QDA™ (n=12)

- ❖ Escalas lineales
- ❖ 5 muestras (control, control + sal, vinius, vinubo, vinetteria ecológico)

❖ 3 matrices:



Salsa de tomate



Caldo de pollo



Bechamel

Estudio de consumidores (n=60)

- ❖ Escalas hedónicas de 9 puntos, escalas JAR de 5 puntos
- ❖ Extracto tinto (T)
- ❖ 3 recetas:



Boloñesa

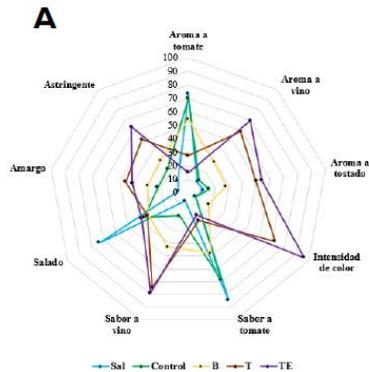


Risotto

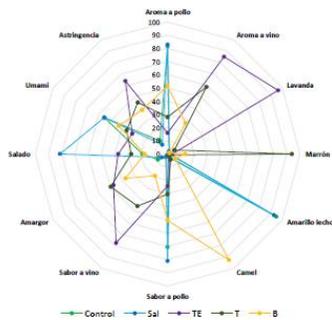


Crema de calabacín

Perfil sensorial de los extractos añadidos a las matrices base:



B



C

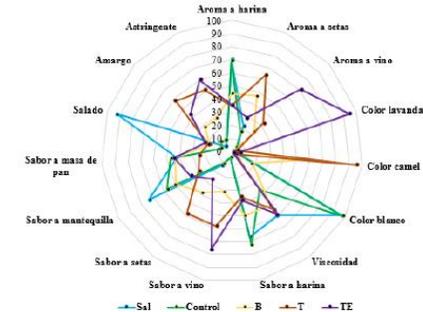
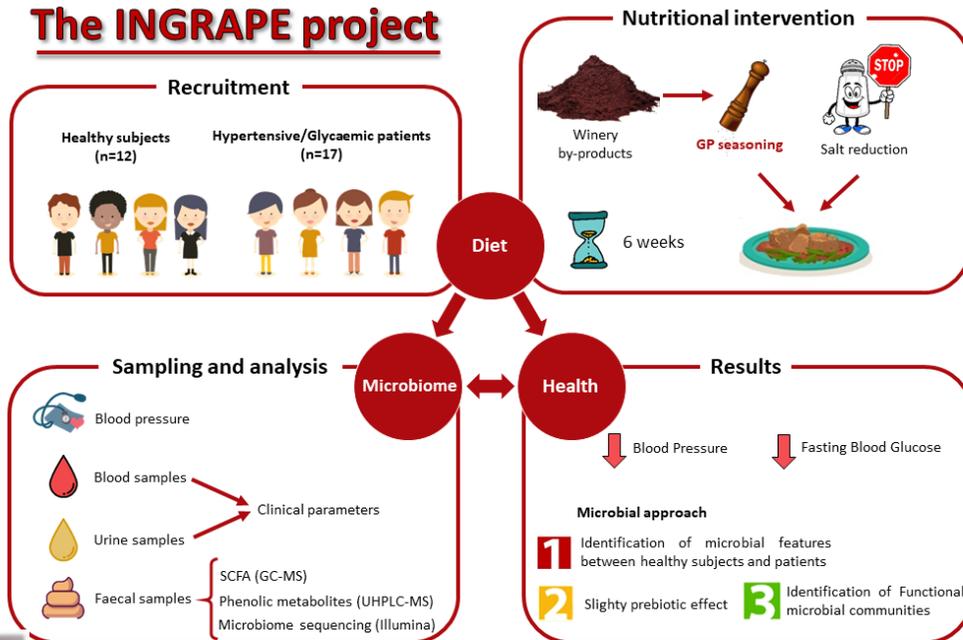


Figura 2. Resultados del análisis sensorial descriptivo de la salsa de tomate (A), caldo de pollo (B) y bechamel (C)

Las preferencias de los consumidores, y su mayor adherencia a las recetas bajas en sal, puede mejorarse utilizando condimentos derivados del orujo de uva



The INGRAPE project

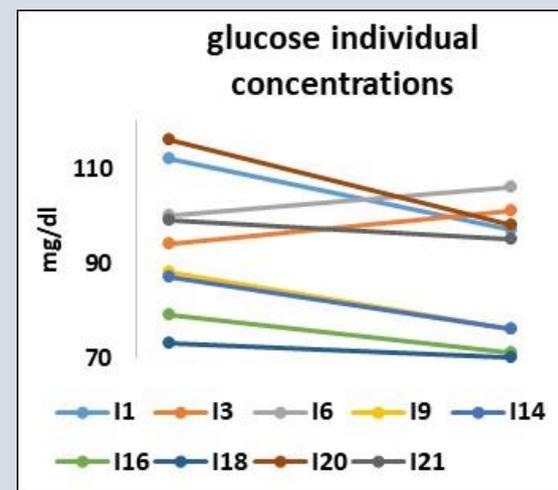
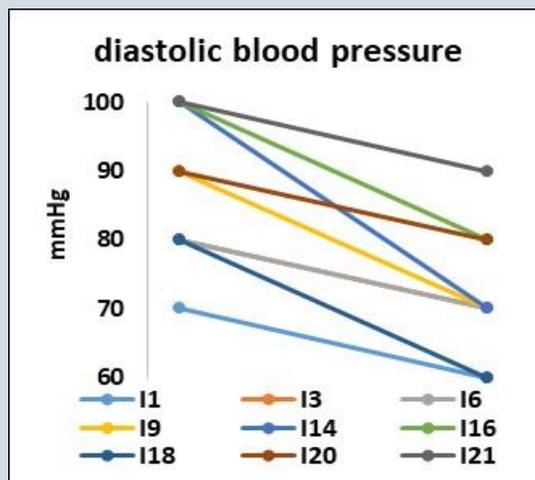
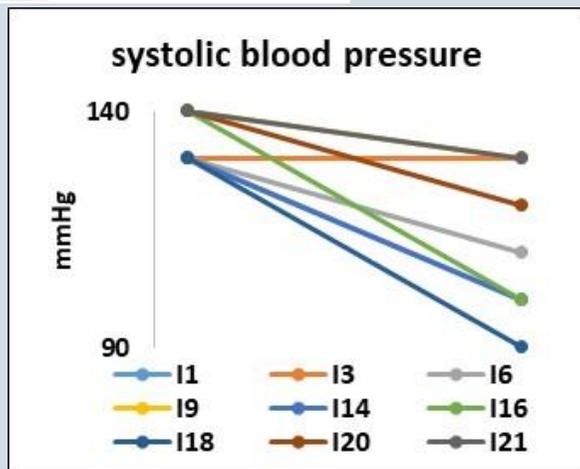


- La intervención con el sazónador de orujo de uva **redujo significativamente la presión arterial y la glucosa al cabo de 6 semanas.**
- En cuanto al microbioma, se identificaron **biomarcadores diferenciales entre sanos y pacientes, y comunidades bacterianas relacionadas marcadores de menor riesgo metabólico.**

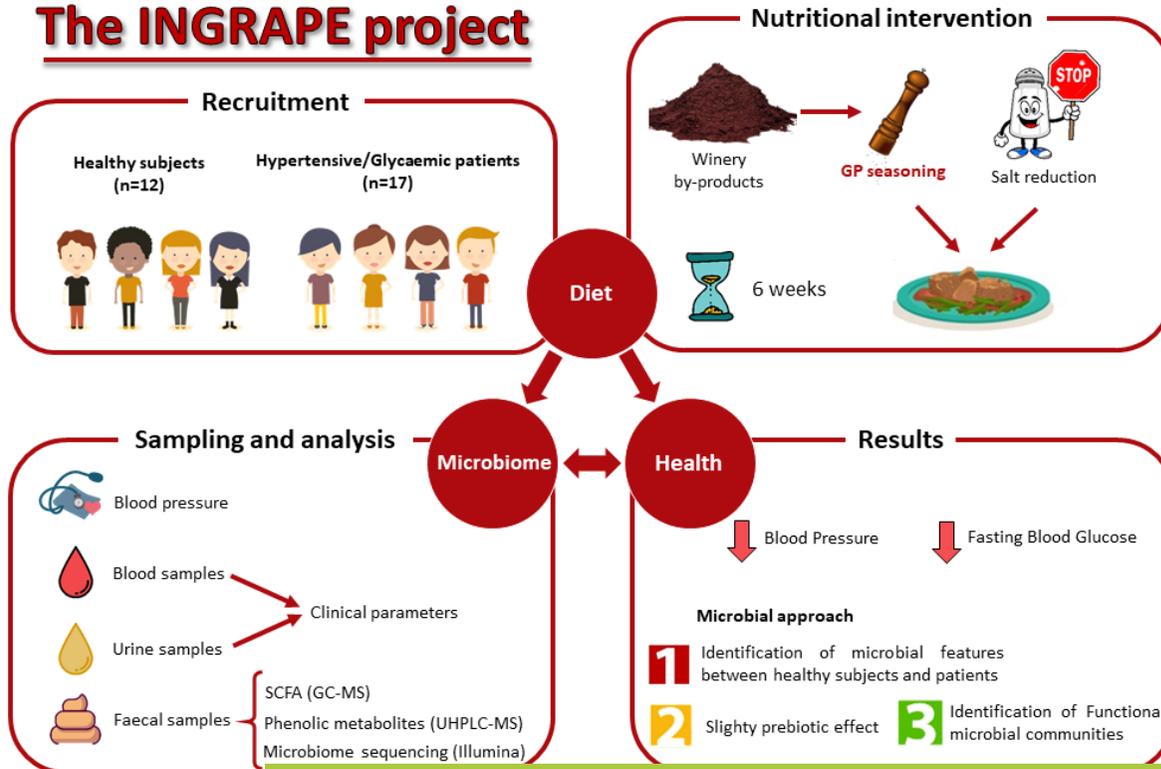
Taladrid et al., Mol Nutr Food Res., (2021)



2 Bag/day: 2 g GP-extract in recipes, low-salt diet)



The INGRAPE project



- La intervención con el sazoador de orujo de uva **redujo significativamente la presión arterial y la glucosa al cabo de 6 semanas.**
- En cuanto al microbioma, se identificaron **biomarcadores diferenciales entre sanos y pacientes, y comunidades bacterianas relacionadas marcadores de menor riesgo metabólico.**

Taladrid et al., Mol Nutr Food Res., (2021)

El consumo de 2 g/día de extracto de orujo de uva tinta como sustituto de la sal durante 6 semanas provocó diferentes respuestas metabólicas

Transferencia

Secreto Empresarial Nº: 2431 (F12497435).

Título: INGREDIENTE SABORIZANTE (Uso de extractos polifenólicos como sazoadores con efectos saludables).

País de prioridad: España Fecha de prioridad: 6-7-2020.

Entidad titular: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Matarromera, S.L.

Seleccionado por Fondo de inversión para realizar una Prueba de concepto



NUEVA PROPUESTA

Contribuir a la expansión del conocimiento científico sobre las implicaciones del vino, sus componentes y/o derivados y co-productos, en la salud y el bienestar.

➔ Uso de subproductos y coproductos en agroalimentación (EURECAT)





PTV

PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Mario de la Fuente

Gerente

Telf. 913 570 798

gerencia@ptvino.com

Victoria Humanes

Directora de Comunicación

Telf. 913 570 798

comunicacion@ptvino.com

Ariana Portella

Técnico I+D+i

Telf. 913 570 798

secretaria@ptvino.com

María Bueno

Técnico I+D+i

Telf. 913 570 798

tecnico@ptvino.com



www.ptvino.com



[@PT_Vino](https://twitter.com/PT_Vino)



[Facebook/PTVino](https://facebook.com/PTVino)

