

euirecat



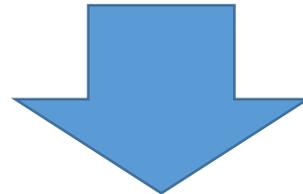
PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

Uso de subproductos y coproductos en agroalimentación

REUNIÓN GRUPO DE I+D+i en SALUD



Proyecto GT SOSTENIBILIDAD dedicado a buscar líneas de **valorización de subproductos, coproductos** y residuos como, por ejemplo, fangos de depuradoras usados como nutrientes para el suelo o para generar energía, reciclaje del agua, captación de CO₂, etc. incluyendo **usos en otros sectores (parafarmacia, perfumería, alimentación, etc.)**.



COPROVITISALUD - Co-productos vitivinícolas

COPROVITISALUD - Co-productos vitivinícolas

Proyecto de innovación de aprovechamiento y valorización de partes de la cosecha que actualmente se rechazan (frutos, brotes y hojas jóvenes...) para la producción de nuevos co-productos vitivinícolas. Los residuos de poda verde, conjuntamente con otros residuos de vid y bodega que actualmente no se están valorando, son una materia prima excelente para la recuperación de productos de alto valor añadido, siguiendo una estrategia de biorefinería.

Además se propone valorizar el máximo posible del residuo, valorizando los restos una vez extraídos los compuestos de valor, en aplicaciones de alimentación animal (petfood). Los productos de alto valor añadido recuperados estudiarán para poder determinar que cumplen con las propiedades nutracéuticas esperadas y que no son perjudiciales para la salud humana.

Se pretende conseguir productos de elevado valor añadido en el ámbito de la salud (ingredientes bioactivos para alimentos funcionales para humanos y animales, complementos alimentarios, cosméticos,)





COPROVITISALUD - Co-productos vitivinícolas (cont.)

Se podría centrar, en una primera fase, el trabajo en el síndrome metabólico (SM), un conjunto de varios factores de riesgo (hipertensión, obesidad, sobrepeso,...) que son en muchos casos preludio de enfermedades cardiovasculares, diabetes o incluso cáncer.

La propuesta pretende utilizar la biomasa vitivinícola de diferentes DO y de otros cultivos, para desarrollar una combinación adecuada de ingredientes bioactivos que prevengan el SM inducido por la dieta, mediante la inhibición de determinadas enzimas que son dianas terapéuticas para la diabetes mellitus tipo II, la inflamación crónica y la hipertensión, incorporándolos en alimentos funcionales.

Todo ello, debe permitir la diversificación hacia productos de alto valor añadido.





Tareas/actividades del proyecto

- Vías de valorización posibles, aproximación biorefinería
- Diseño del muestreo para asegurar trazabilidad y la representatividad de las muestras a analizar (variedades, época, tipología, orientación, terreno,..).
- Análisis de los subproductos, análisis de la bioactividad de diferentes muestras vegetales (screening) – modelos *in silico* quimioinformática, o *in vitro* modelos de cribado de alto rendimiento, screen-to-nature (STN)...
- Validación eficacia en modelos *in vivo* o en estudios de intervención nutricional (en colaboración con empresas finalistas food/feed/cosmética).
- Protección de los resultados más relevantes desde el punto de vista comercial.
- Difusión al sector vitivinícola y a la industria cosmética, parafarmacéutica, de alimentación funcional (animal y humana) y de nutraceuticos, y otras industrias (aprovechamiento energético...)



NUEVOS **ANTIOXIDANTES NATURALES**
OBTENIDOS A PARTIR DE COPRODUCTOS
DE LA **INDUSTRIA**
AGROALIMENTARIA

Javier Estévez & Sergi Carné
Industrial Técnica Pecuaria (ITPSA)



- Nutracéuticos
- Alimentación funcional (animal y humana)
- Otras industrias (energía...)



NUEVOS **ANTIOXIDANTES NATURALES**
OBTENIDOS A PARTIR DE COPRODUCTOS
DE LA **INDUSTRIA**
AGROALIMENTARIA

Javier Estévez & Sergi Carné
Industrial Técnica Pecuaria (ITPSA)



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

¡ Hagámoslo juntos !

REUNIÓN GRUPO DE I+D+i en SALUD

eurecat

Ignasi Papell Garcia

Business Development Manager Food Industry

ignasi.papell@eurecat.org

618 414 270

Av. Universitat 1. 43204 - Reus (Spain)

