

FOCUS PYME EMPRENDIMIENTO AGROFOOD

FOCUS
PYME Y EMPRENDIMIENTO
Comunitat Valenciana

Valencia
26/11

Agrofood

FINANCIJA:
GENERALITAT VALENCIANA | TOTS A L'UNIA veu | I+D+i

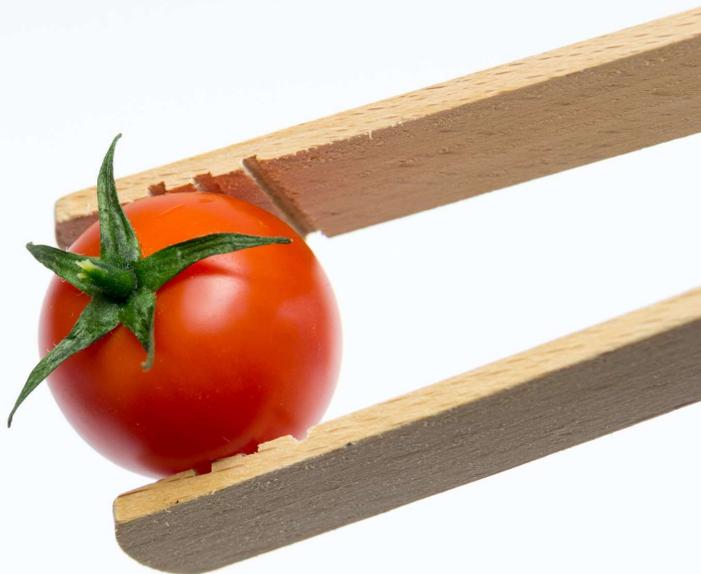
ORGANIZA:
CEEI VALENCIA | bioval CLUSTER BIO COMUNITAT VALENCIANA



“ Innovación en producto Agroalimentario: Proyectos innovadores ”

*Miguel Ángel Domene Ruiz
Área de Alimentación y Salud*

Valencia
26/11/2021



Innovación en producto: Casos de Éxito



- Monodosis de salsa vinagreta suplementada con liofilizado de tomate al 5% y de aceite de oliva suplementado al 1% con extracto fenólico de pimiento verde obtenido mediante fluidos presurizados.
- Gazpacho ready to blend elaborado con subproductos liofilizados de tomate, pimiento y pepino. Se trata de un preparado en polvo para realizar un gazpacho in situ, listo para mezclar con agua y tomar, manteniendo todas las propiedades de un gazpacho recién hecho, pero con una vida útil mucho mayor y alto en vitamina C.
- Preparados cárnicos enriquecidos con una capacidad antioxidante de más de un 20% con respecto a los controles debido a la incorporación de subproductos de pimiento.
- Harinas con sabor a tomate/pimiento enriquecidas en capacidad antioxidante que incorporan en su formulación subproductos de tomate o pimiento liofilizados.
- Colorantes naturales a partir de subproductos de pimiento rojo liofilizado como sustituto de colorantes artificiales (cochinilla (E-120) y carotenos (E-160a)) sin diferencias en cuanto a color y que aporta aroma y sabor a los productos cárnicos y veganos.





Gazpacho Ready to Blend



Monodosis salsa vinagreta



Recubrimientos comestibles

AGROHEALTH

DISEÑO DE UNA ESTRATEGIA INTEGRAL DE MANEJO AGROALIMENTARIO PARA LA OBTENCIÓN DE FRUTOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES CON ACTIVIDAD QUIMIOPREVENTIVA FRENTE A DIFERENTES LÍNEAS DE CÉLULAS TUMORALES

- ✓ Cuantificación y Respuesta de la estimulación probiótica en suelo y planta para incrementar acción quimiopreventiva.
- ✓ Aplicación de las tecnologías de estabilización sólida mediante liofilización e infrarrojo, destilaciones y extracciones.
- ✓ Análisis de calidad organoléptica, nutricional y saludable del producto fresco
- ✓ Desarrollo de nuevos alimentos quimiopreventivos partir de matrices panificables base establecidas y aditivadas con los concentrados de extractos y estabilizados sólidos.
- ✓ Elaboración de nuevos diseños de cremas vegetales con propiedades quimiopreventivas.
- ✓ Evaluación organoléptica, nutricional y saludable del producto final

LOGROS
CONSEGUIDOS

Desarrollo de bioestimulantes probióticos para incrementar concentraciones en compuestos quimiopreventivos en fruto para el cultivo del tomate y del aguacate.

MICROORGANISMOS ESPECIFICOS PARA CULTIVOS

1. *Bacillus spp. AGH1 (B. vallismortis)*
2. *Pseudomonas spp. AGH2 (P. brassicacearum)*
3. *Bacillus spp. AGH3 (B. licheniformis)*
4. *Pseudomonas spp. AGH4 (P. plecoglossiada)*
5. *Pseudomonas spp. AGH5 (P. brassicacearum)*

COLECCIÓN DE MICROORGANISMOS: Estudio de la colección del Departamento de Microbiología de la Facultad de Biología con más de 250 entradas

1. Síntesis de AIA
2. Actividad Quitinasa
3. Solubilización de P
4. Producción de Sideróforos
5. Actividades Enzimáticas:
 - Celulasa
 - Lipasa
 - Amilasa
 - Proteasa
 - Lactonasa
6. Fijación de N

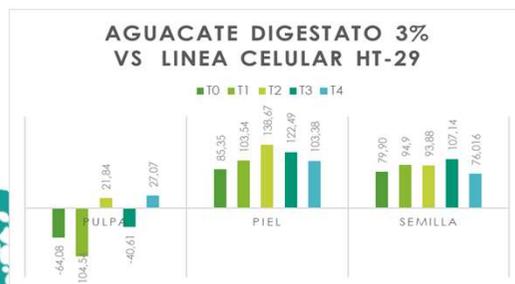
LOGROS CONSEGUIDOS



Comprobación de la actividad quimiopreventiva de los tejidos de frutos seleccionados mediante el análisis de inhibición del crecimiento de líneas celulares tumorales.

- Cáncer de colon (HT29)
- Cáncer de mama (MDA-MB-231)
- Cáncer de próstata (PC-3)
- Cáncer hepático (Hep-G2)
- Leucemia linfoide aguda (Jurkat)

Elaboración de nuevos diseños de cremas vegetales con propiedades quimiopreventivas. Evaluación organoléptica y quimiopreventiva del producto final.



Envases compostables (FILM y MALLA) funcionalizados con productos procedentes de residuos vegetales



Consorcio del proyecto
VEGE PACK

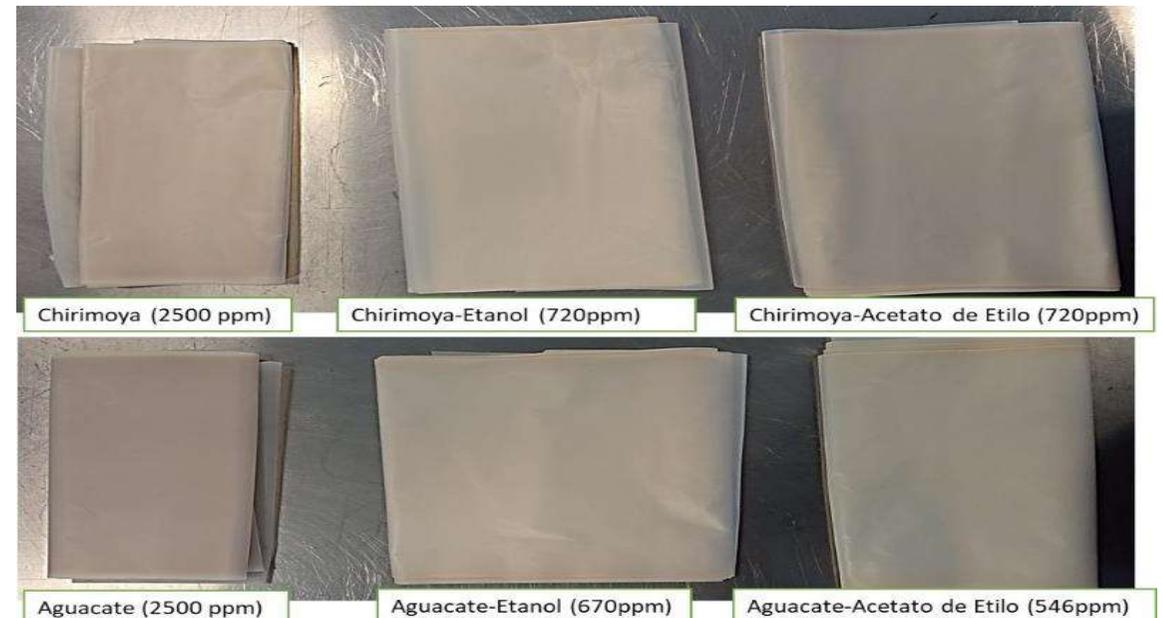
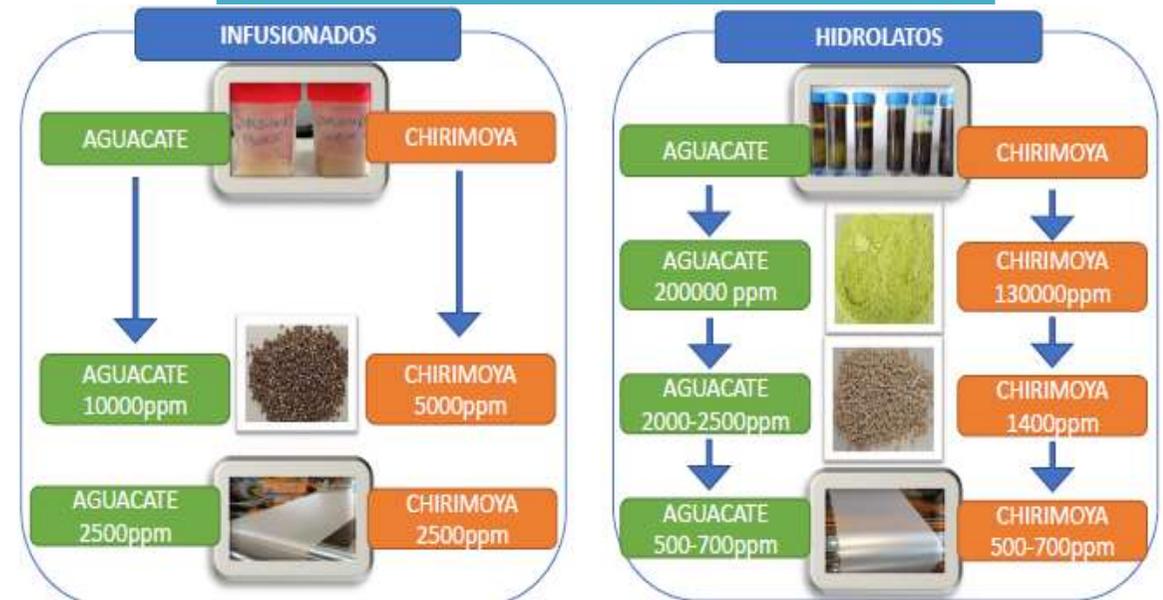


El objetivo principal de VEGE-PACK es desarrollar envases compostables basados en films y mallas con propiedades antimicrobianas, antifúngicas y/o antigerminativas, al incluir en la matriz del biopolímero los aditivos funcionales obtenidos de las fracciones de interés de los subproductos del pimiento, la chirimoya y/o el aguacate.

GERMICIDA E INSECTICIDA

Se pretende aprovechar las propiedades germicidas e insecticidas naturales de las plantas, añadiéndoselas al envase para incrementar la seguridad alimentaria y del consumidor. Aprovecha las propiedades bactericidas, antifúngicas, insecticidas y larvicidas naturales del pimiento, chirimoya o aguacate y añade, funcionalizando el envase, frente a microorganismos e insectos, lo que incrementa la seguridad del consumidor y mantiene inalterable la calidad del producto envasado.

LOGROS CONSEGUIDOS

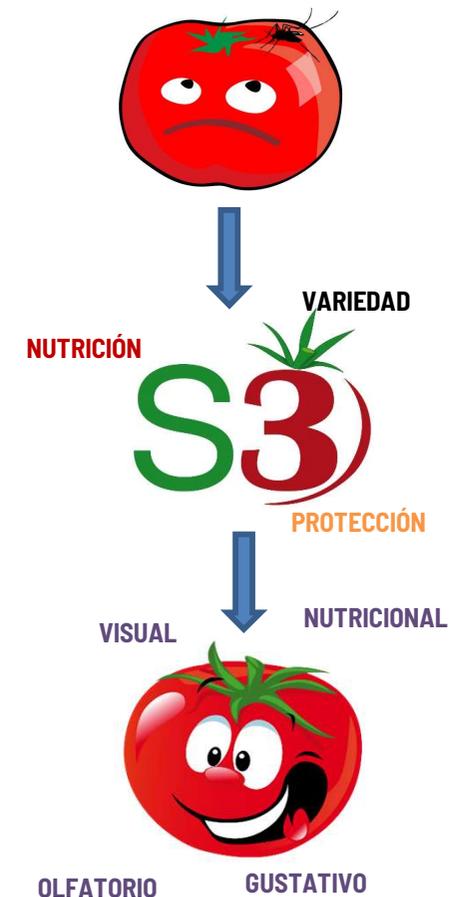


Alimentación y Salud

Implantación de un sistema de gestión integrada del cultivo del tomate de agricultura intensiva de alto valor para fomentar su diferenciación del producto fresco procedente de países de fuera de la UE con estándares de calidad inferiores. 

Objetivo general del ensayo: “Debemos conseguir un tomate almeriense diferente a los demás, con propiedades organolépticas y sensoriales únicas dotándolo de una etiqueta nutricional y asegurando una estrategia de Residuo Cero para su comercialización”

Planteamiento

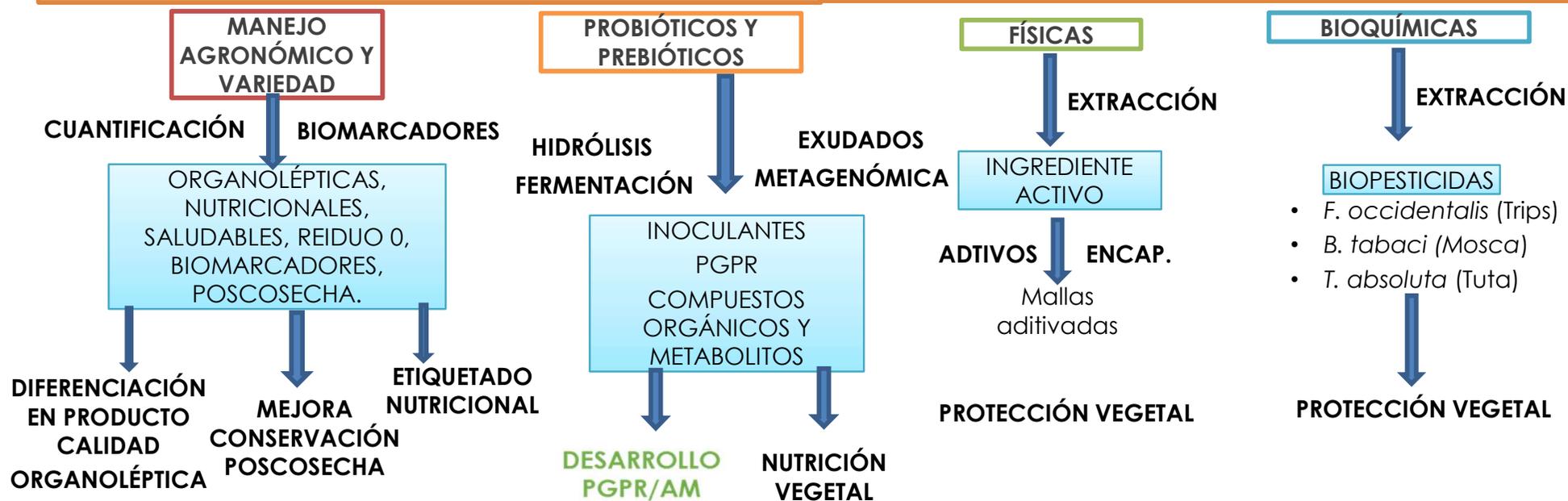


Tareas realizadas



Estrategia de
BIO-NUTRICIÓN

Estrategia de
BIO-PROTECCIÓN



Investigación de nuevas aplicaciones de especies del reino vegetal y fungi para el incremento de su valor añadido. PROYECTO CIEN CDTI

Consortio empresarial:



Organismos de investigación e innovación:



Participación en actividades Crescere de Fundación Cajamar



- A1- Investigación de estrategias para el cultivo de vegetales para optimizar la obtención de proteínas. Trabajaremos en 1.1) Búsqueda de variedades de cultivos vegetales para incrementar la cantidad y calidad de su fracción proteica final. 1.3. Investigación de estrategias de manejo de las variedades de los cultivos vegetales. Para realizar dicho trabajo se trabajará en los dos centros experimentales de FC uno en Almería y otro en Valencia. En superficie invernada y cultivo al aire libre.
- A6- Investigación de un bioestimulante obtenido de la fracción proteica. En 6.1. Formulado de aplicación vía foliar. 6.2. Formulado de aplicación vía suelo. 6.3. Optimización de formulados y definición de los prototipos de bioestimulantes. Se realizarán en ensayos de validación en campo aprovechando las parcelas de cultivo con las variedades seleccionadas.
- A7- Escalado, obtención y caracterización de prototipos. En 7.1. Obtención de fracciones proteicas. Y 7.5. Uso del bioestimulante en condiciones de cultivo reales en cultivo hortícola intensivo. Para dichas tareas se pondrán a disposición del proyecto un invernadero totalmente automatizado y con personal de trabajo de campo especializado de la finca experimental.
- De la misma manera se realizará seguimiento de parámetros tanto de suelo como de cultivo en los laboratorios de suelos y calidad en Estación Experimental de "Las Palmerillas"



Investigación de variedades de cultivos vegetales para incrementar la cantidad y calidad de su fracción proteica final.



Estudio y selección de cultivos para ver mejor opción proteica, por si solos o en combinación. Disponemos de dos fincas experimentales "Las Palmerillas" en Almeria y Centro Experiencias de Paiporta en Valencia.



"Las Palmerillas"



"Centro Experiencias Paiporta"



CULTIVOS ESTRATÉGICOS



Brassicas



Moringa



Lupinus dulce



Habas



Algarrobo



Chufa

CULTIVO	PRODUCCIÓN (Kg/ha)
Algarro cultivo tradicional viejo	2000-3000
Algarro cultivo intensivo secano	5000-7000
Algarro cultivo intensivo regadio	7000-10000
Moringa	10.000
Chufa	18000
Brocoli	17000-20000
Kale	45000-55000
Haba seca	1500
Lupinus dulce	700-900



**GRUPO
COOPERATIVO
CAJAMAR**



Muchas Gracias

***"FUNDAMENTALES EN EL PASADO, PROTAGONISTAS EN EL
PRESENTE, IMPRESCINDIBLES EN EL FUTURO "***

M.A.D.R. NOV 2015