



transferencia de
de investigación
la UPV

Fuente: FoodUPV^{TT}

[Acceso a la web](#)

Conoce las líneas de investigación en alimentos de la UPV en la web FoodUPV^{TT}

El proyecto "Intensificación de la transferencia de tecnología en el área de investigación agroalimentaria de la UPV", al que pertenece FoodUPV^{TT}, ha lanzado una nueva web donde presenta el proyecto, los participantes y los trabajos de investigación que se llevan a cabo dentro del proyecto. Esta información se organiza en líneas de investigación, capacidades, resultados y servicios, buscando facilitar la búsqueda y difusión a las empresas, investigadores y la sociedad.



Investigan los microorganismos que intervienen en la curación del jamón ibérico de bellota



Un proyecto de investigación con empresa analiza los microorganismos involucrados en el proceso de curación. De esta manera, el análisis de esta microbiota permitirá conocer mejor las claves de este producto único.

Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



Recubrimientos comestibles celulósicos a partir de residuos de frutas y hortalizas

Un consorcio suizo está desarrollando recubrimientos de celulosa para productos frescos, como frutas y hortalizas, utilizando para ello residuos de la misma industria, como pieles o el bagazo exprimido para obtener zumo.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



Oleogeles que pueden sustituir a las grasas en la elaboración de alimentos

Investigadoras del CSIC han desarrollado oleogeles que pueden servir como sustitutos de grasas sólidas en la producción de alimentos como los embutidos. También se estudia su potencial en sistemas de liberación controlada y biomedicina.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



Más sabores de cerveza gracias a nuevas cepas de levadura

El proyecto europeo Aromagenesis, financiado con una ayuda MSCA, tiene como objetivo comprender, caracterizar y mejorar el sabor de las bebidas fermentadas como la cerveza y el vino, buscando opciones novedosas y prometedoras en materia de sabores, aromas y métodos de producción.

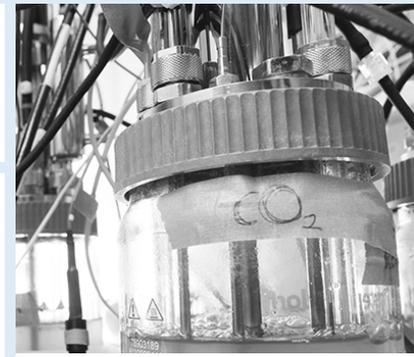
Fuente: CORDIS

[Acceso a la noticia completa](#)



Modificar bacterias para convertir el CO₂ en alimentos

Microbiólogos de la Universidad de Wageningen están investigando en el desarrollo de un ciclo de Calvin artificial, que sea capaz de fijar CO₂ de una forma más eficaz para la producción de alimentos. Para ello, han empezado a trabajar sobre bacterias como la E.coli y seleccionar las enzimas más adecuadas para construir un ciclo por módulos. Sus investigaciones se encuadran dentro del proyecto Microbes4Food y esperan tener resultados en dos o tres años.



Fuente: WUR

[Acceso a la noticia completa](#)



Nanocelulosa a partir de residuos para envases, cosmética y fertilizantes



El proyecto BOOCELL, financiado por la AEI, buscará la obtención de materiales celulósicos de origen vegetal y bacteriano a partir de residuos agrícolas para su uso como agentes de encapsulación y de envasado.

Fuente: ITENE

[Acceso a la noticia completa](#)



Fabas asturianas y Mongetes del Ganxet, la base de nuevos productos plant-based



El proyecto LOCALNUTLEG, financiado por PRIMA, estudia el potencial nutricional de variedades mediterráneas de frutos secos y de legumbres para generar nuevos productos innovadores vegetales.

Fuente: IRTA

[Acceso a la noticia completa](#)



RE-FISH TO FOOD: obtención de proteína de subproductos y descartes pesqueros

El proyecto, cofinanciado por el Plan de Recuperación y los fondos Next Generation, estudiará la producción de proteína microbiana sostenible a partir de subproductos pesqueros, utilizando tecnologías de fermentación.



Fuente: ANFACO-CECOPESCA

[Acceso a la noticia completa](#)



Orujo de la producción vinícola para reducir el uso de antibióticos en ganadería

El proyecto NeoGiANT tiene como objetivo optimizar el proceso de recuperación de los polifenoles del orujo de la uva blanca para su uso como antimicrobianos y antioxidantes en la ganadería.



Fuente: EUROCARNE

[Acceso a la noticia completa](#)



Envases bioplásticos a partir de subproductos de la industria cervecera

El proyecto BioSupPack, financiado por BBI-JU, tiene como objetivo el desarrollo de envases de PHA derivados de residuos y la demostración de un reciclado viable para estos materiales plásticos.



Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Nos ayudas a mejorar el boletín?

FoodUPV^{TT}

Nos gustaría saber tu opinión sobre el boletín, por lo que hemos preparado un breve cuestionario al que puedes acceder en el siguiente enlace. [Acceso al cuestionario](#)

Para suscribirse al boletín o darse de baja del mismo, complete el [siguiente formulario](#).