

# BOLETÍN MENSUAL

*Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo*

Número 10, Mayo 2021



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA

## La innovación en el sector del gran consumo se ha reducido un 44% desde 2010

Según el informe de Kantar "Radar de la Innovación 2020", el sector de Alimentación y Bebidas, Cuidado Personal y Droguería ha reducido un 44% en el lanzamiento de productos innovadores desde 2010. Las Marcas de Fabricante siguen siendo las que más productos lanzan al mercado, con el 98% del total en 2020, pero tienen baja presencia en las principales cadenas de distribución.



Fuente: Revista Alimentaria

[Acceso a la noticia completa](#)

## El CSIC codesarrolla una 'carne vegetal' a partir de una legumbre mediterránea

Investigadores del CSIC y la UFV han desarrollado un nuevo ingrediente de origen vegetal, cuyo aspecto y textura son similares a la carne, pero más saludable, rico en fibra dietética y más sostenible.



Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)

## La PTV presenta la Agenda Estratégica de Innovación del Sector del Vino 2021-2024



Con esta tercera edición, que cuenta con el respaldo del Ministerio, la PTV sigue impulsando la innovación para mejorar la competitividad del sector y traslada un mensaje unificado acerca de las necesidades científico-técnicas más acuciantes.

Fuente: PTV

[Acceso a la noticia completa](#)

## Diferentes tecnologías para el reciclado de plásticos a través de proyectos de I+D+i

En un encuentro con ITENE se expusieron diferentes proyectos que abordan vías para reciclar plásticos: REPAIR 3D (mecánico), RECICOM (químico) o ENZYCLE (biotecnológico), entre otros.



Fuente: ITENE-Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)

## Entrevista: los modelos in vitro, claves para validar beneficios en el sistema inmune

La siguiente entrevista a una investigadora del NIZO aborda el tema de las "health claims" y como los modelos in vitro son una alternativa para realizar estudios preclínicos, como por ejemplo, en el intestino.



Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)



## Valorizando los subproductos del pelado de langostinos a complementos y saborizantes

El proyecto ReMeSS, liderado por investigadores daneses, tiene como objetivo valorizar los subproductos del pelado de langostinos, extrayendo los máximos compuestos nutricionales posibles.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



## La Comisión señala que las Nuevas Técnicas Genómicas son tan seguras como las convencionales

El informe posibilita cambios en el encaje legal de estas nuevas técnicas, especialmente tras una sentencia del TJUE y en línea con conseguir los objetivos de la estrategia "Farm to Fork".



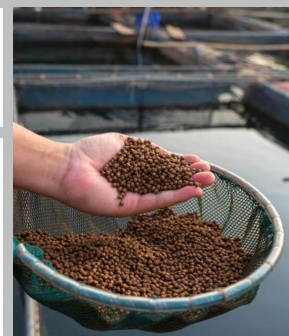
Fuente: Agrodigital

[Acceso a la noticia completa](#)



## Economía circular a partir de residuos de cerveza que crea riqueza y empleo verde

El proyecto europeo Life Brewery, coordinado por AZTI, ha desarrollado una solución que permite reutilizar los residuos de la industria cervecera para elaborar piensos de acuicultura. La iniciativa, que busca valorizar los residuos de una industria que genera 7 millones de toneladas de bagazo y un millón de toneladas de levadura al año, supone un impulso a la economía circular e implica dar un paso adelante en la mejora de la sostenibilidad de los sectores cervecero y acuicultor. Los ingredientes obtenidos son muy competitivos en el mercado por su alto contenido proteico y de compuestos bioactivos.



Fuente: AZTI

[Acceso a la noticia completa](#)



## ISAPP avanza en la definición y alcance de los postbióticos

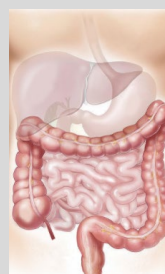
La organización internacional define los postbióticos como "preparado de microorganismos inactivos y/o sus componentes que confiere beneficios en la salud del huésped". Con ello, buscan establecer las diferencias con otros conceptos relacionados, tanto para la comunidad científica como para las autoridades.

Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)



## Un probiótico para prevenir y tratar la obesidad



Investigadores del CSIC-IATA han desarrollado un probiótico basado en una bacteria intestinal, el cual reduce el apetito y normaliza las alteraciones inmunológicas y metabólicas asociadas a la obesidad, como la diabetes tipo 2.

Fuente: CSIC

[Acceso a la noticia completa](#)



## EFSA revisa la seguridad del aditivo alimentario dióxido de titanio E171



Tras reevaluar los datos científicos disponibles, la agencia europea ha dictaminado que el aditivo, empleado como colorante en confitería, panadería o salsas, no es seguro para el consumo.

Fuente: AESAN

[Acceso a la noticia completa](#)



## La germinación como vía para la mejora nutricional de legumbres

Un proyecto finlandés entre VTT y empresas ha desarrollado nuevos ingredientes a partir de habas germinadas, mejorando las características nutricionales y organolépticas de los mismos.



Fuente: VTT

[Acceso a la noticia completa](#)