



### **Aprobado el PERTE agroalimentario, con 1.000 millones hasta 2023**

Su objetivo es promover el desarrollo integrado de toda la cadena agroalimentaria a través de la digitalización de los procesos y de la incorporación de conocimiento e innovación. Se trata de facilitar el acceso a alimentos sanos, seguros y sostenibles, que cubra las necesidades de una población cada vez más segmentada y con una mayor demanda de alimentos con atributos saludables y medioambientalmente sostenibles.

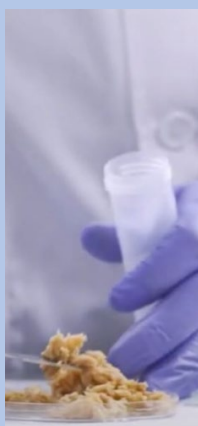


Fuente: Gobierno de España

[Acceso a la noticia completa](#)

### **Conoce las capacidades de FoodUPV<sup>TT</sup>**

Los investigadores del proyecto FoodUPV<sup>TT</sup> son capaces de resolver múltiples problemas de la industria aplicando diversos enfoques, que desde una visión generalista abarcan diferentes líneas y grupos de investigación.



Fuente: FoodUPV<sup>TT</sup>

[Acceso a la noticia completa](#)



### **Autorizado un tercer insecto como alimento en la UE**

La Comisión ha autorizado la comercialización de grillos domésticos (*Acheta domesticus*) como nuevo alimento en la UE. Se trata del tercer insecto autorizado tras el gusano de la harina y la langosta migratoria.



Fuente: Agrodigital

[Acceso a la noticia completa](#)



### **Envases sostenibles para productos cárnicos**

El proyecto colaborativo Zero Plastics busca crear envases con materiales no plásticos que sean biodegradables, reciclados y totalmente reciclables. Se formularán soluciones multicapa cuya composición fundamental es cartón con recubrimientos biodegradables, biobasados y/o reciclables.



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



### **Colaboración público-privada para valorizar el alperujo del aceite de oliva**

El proyecto OLIVE2ENERGY tiene como objetivo la valorización del alperujo del aceite de oliva a través de la obtención de biogás, la fabricación de carbón activo con adsorbente y la producción de baterías recargables sostenibles.



Fuente: Agroinformación

[Acceso a la noticia completa](#)

## Nuevos análogos cárnicos con proteínas vegetales alternativas

En el marco del proyecto VEGEXT, se han aplicado tecnologías de extrusión con diferentes fuentes de proteína para la obtención de análogos cárnicos de base vegetal, utilizando para ello proteína de soja, guisante, arroz, cáñamo, insectos, patata y leguminosas.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)

## Impresión 3D para imitar la manteca de cerdo con proteína de guisante



Investigadores holandeses trabajan en formulaciones vegetales que imiten la textura de la manteca de cerdo para utilizarla en productos cárnicos vegetales. Para ello, han utilizado la impresión 3D.

Fuente: WUR

[Acceso a la noticia completa](#)

## Aprovechamiento de residuos de frutas y verduras para producir alimentos funcionales, nutraceuticos y cosméticos

El proyecto AGRO2CIRCULAR, financiado por la UE, tiene como objetivo la implementación de rutas innovadoras para el reciclado y valorización de los residuos de frutas y hortalizas y los plásticos multicapa. En el proceso de valorización de residuos, se buscará aumentar el rendimiento en la obtención de ingredientes bioactivos para alimentos funcionales, nutraceuticos y cosméticos. Además, se creará una plataforma TIC que funcionará como una herramienta predictiva como apoyo en la toma de decisiones.

Fuente: CTNC

[Acceso a la noticia completa](#)

## 12 proyectos para paliar los efectos del cambio climático en el sector del vino

Fruto de la colaboración entre la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) y la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV), en el año 2021 se aprobaron 12 proyectos con ayudas públicas por 19 millones.



Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)

## Nuevo adhesivo sostenible y compostable para envases

El proyecto ADHBIO, financiado por la AVI, ha desarrollado un adhesivo biobasado y compostable de tipo termofusible o hot-melt, que ofrece la misma funcionalidad que los adhesivos convencionales.



Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)

## Un calamar alternativo obtenido por fermentación de precisión

Una startup estadounidense ha desarrollado un producto análogo del calamar de base fúngica gracias a la tecnología de fermentación. El nuevo producto presenta valores proteicos similares al original.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

## ¿Nos ayudas a mejorar el boletín?

FoodUPV<sup>TT</sup>

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](#).