

# BOLETÍN MENSUAL

*Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo*

Número 12, Julio 2021



UNIVERSITAT  
POLITÈCNICA  
DE VALÈNCIA

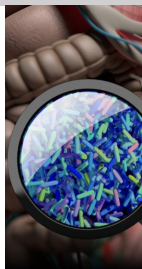
## El IIAD expone sus trabajos en la Jornada de Investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos

El pasado 14 de julio, el Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (IIAD) de la UPV organizó una jornada dedicada a la exposición de los trabajos de investigación que se están llevando a cabo en el instituto. El objetivo de la jornada, con más de veinte ponencias, fue dar a conocer los trabajos entre los investigadores para reforzar lazos, crear sinergias y ampliar horizontes.



## El microbioma infantil puede ayudar a predecir la aparición de la celiaquía

Un estudio internacional señala que se producen cambios significativos en la microbiota de los niños hasta 18 meses antes de manifestar los síntomas de la enfermedad, abriendo la ventana a nuevas estrategias para su diagnóstico y prevención.



Fuente: Nutraingredients [Acceso a la noticia completa](#)

## Proyecto VULCANO, desarrollo de envases biodegradables para platos preparados

En el proyecto, concedido por el Ministerio y de tres años de duración, colaboran AINIA y el Grupo alimentario IAN para desarrollar envases biodegradables resistentes a temperaturas de esterilización, trabajando tanto en el envase como en el producto.

Fuente: AINIA [Acceso a la noticia completa](#)

## Un oleogel de cera de abeja para sustituir la grasa de cerdo en derivados cárnicos

Investigadores chilenos han trabajado en la formulación de oleogeles capaces de sustituir las grasas empleadas en productos cárnicos, como patés. Para ello, han utilizado cera de abeja y etilcelulosa, obteniendo buenos resultados.

Fuente: Eurocarne [Acceso a la noticia completa](#)

## Enzimas introducidas con éxito en materiales plásticos

En general, los materiales plásticos se procesan a temperaturas que las enzimas no son capaces de resistir, por lo que pierden su actividad. Sin embargo, investigadores alemanes han conseguido evitar esta inactivación gracias al uso de partículas porosas que actúan como protectores, funcionalizando los materiales plásticos.

Fuente: Fraunhofer [Acceso a la noticia completa](#)



## Surge un nuevo etiquetado para valorar la huella ecológica de los productos alimentarios

Unos meses después del lanzamiento de Eco-Score, Foundation Earth también lanzará una etiqueta ambiental. Un piloto a finales de 2021 probará la etiqueta en 100 productos, cuya puntuación variará de A+ a G y cuya base es un método de Evaluación del Ciclo de Vida (LCA). Esta colaboración está financiada por EIT Food y el objetivo es preparar Foundation Earth para un despliegue en toda Europa en 2022. El surgimiento de múltiples etiquetas medioambientales tiene beneficios en cuanto a la calidad de las evaluaciones, pero puede confundir a los consumidores sobre su interpretación.



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)



## Disolventes sostenibles para revalorizar los residuos líquidos del vino

Los residuos líquidos del vino son una fuente de antioxidantes con múltiples aplicaciones. Investigadores han desarrollado un método para recuperarlos utilizando disolventes eutécticos, más sostenibles.



Fuente: Tecnovino

[Acceso a la noticia completa](#)



## La biopresión 3D se extiende al sector alimentario

En alimentación, su aplicación en el desarrollo de ingredientes funcionales, así como la fabricación de carne, la convierten en una alternativa muy relevante para el abastecimiento sostenible de proteínas.



Fuente: TecnoAlimen

[Acceso a la noticia completa](#)



## ¿Cómo empoderar al consumidor a comer alimentos saludables y sostenibles?

En esta entrevista a un representante de la Organización Europea del Consumidor (BEUC) se señalan algunas de las vías a tomar para mejorar los hábitos alimentarios de los europeos.



Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)



## Proteínas de alto valor a partir de residuos: microorganismos, fermentación e IA

La start-up española MOA Foodtech valoriza efluentes agroindustriales para obtener proteínas de alto valor. Para ello, optimiza los procesos fermentativos gracias a la inteligencia artificial.



Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)

## Avances tecnológicos, nuevas fuentes y productos de segunda generación: la "revolución" de la proteína alternativa se acelera

Más de 50 ponentes expusieron su visión sobre el futuro de las fuentes de proteína alternativa en el congreso Future Food Tech Alternative Proteins, celebrado el pasado mes de junio. Por un lado, el avance de tecnologías como la fermentación de precisión o la biología sintética. Por otro, la mayor diversificación de las fuentes de proteína, no solo de origen vegetal. También se expuso la relevancia de las startups que están escalando rápidamente el mercado.



Fuente: Revista Alimentaria

[Acceso a la noticia completa](#)