




La AVI concede 29 millones de euros para Proyectos estratégicos en cooperación



La Agència Valenciana de la Innovació (AVI) ha resuelto la convocatoria de Proyectos estratégicos en cooperación, cuyo objetivo es apoyar el desarrollo de grandes proyectos de I+D+i en cooperación entre empresas, universidades y centros de investigación. Se han concedido un total de 52 proyectos, un 59% del total de admitidos. De los concedidos, varios están relacionados con el área de alimentación. Los proyectos tienen una duración de hasta tres años y el importe medio de la ayuda total por proyecto es de 557.692 euros. La UPV participa en 27 de los proyectos concedidos.

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


Patentado un procedimiento nuevo para el reciclaje de los envases PET multicapa



Investigadores de la UPV y del AIJU han patentado un novedoso proceso de reciclado de envases PET multicapa de origen pre-consumo y post-consumo, que pueden ser recuperados mecánicamente sin necesidad de separar las diferentes capas del material.

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


Proteínas vegetales: como su digestión puede ayudar al diseño de nuevos productos



Los productos vegetales que imitan a productos cárnicos son formulados en base a parámetros como la textura o el sabor, pero su digestión es completamente diferente a los cárnicos. Conocer estas diferencias puede ayudar a una mejor reformulación.

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


Café obtenido en laboratorio mediante cultivo celular



Investigadores finlandeses del VTT han conseguido obtener café cultivado en laboratorio, obteniendo resultados prometedores. De este modo, el café se une a la lista de alimentos que ya se han producido mediante cultivo celular, normalmente productos de origen animal.

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

Obtener bioproductos de alto valor procedentes de paja de arroz y cáscaras de cítricos



El proyecto, financiado por la Junta de Andalucía, tiene como objetivo la mejora de los procesos de degradación enzimática, diseñando enzimas termoestables con las que mitigar la resistencia que ofrece la biomasa procedente de residuos vegetales.

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



Un helado de naranja y algarroba gana la XII edición de Ecotrophelia España



Karobia ha sido el producto ganador de la XII edición de Ecotrophelia España 2021, organizada por FIAB y el MAPA. El equipo de estudiantes de la UPV representará a España en la final europea.

Fuente: FIAB

[Acceso a la noticia completa](#)

Proyecto CIMPA: valorización de films multicapa para una economía circular



Este proyecto de H2020 comenzó el pasado mes de junio, teniendo como objetivo la producción de materiales reciclados que cumplan con los estándares agrícolas y aplicaciones en contacto con alimentos.

Fuente: AIMPLAS

[Acceso a la noticia completa](#)

Mejorar la inocuidad de cárnicos y derivados con residuos del cava

Durante la elaboración del cava se genera un subproducto conocido como lías. Según un estudio preliminar realizado en la Universidad de Barcelona, tras experimentar con diferentes cepas de bacterias lácticas, se comprobó que a mayor concentración de lías, había una mayor supervivencia o crecimiento de estos microorganismos, lo que podría ayudar a mejorar la inocuidad en los procesos fermentativos de productos como el yogur o los cárnicos fermentados, además de valorizar el subproducto.



Fuente: Eurocarne

[Acceso a la noticia completa](#)

¿Puede contaminar más una dieta más vegetal por el aumento de las flatulencias?

Las flatulencias y eructos provenientes de vacas son conocidas por ser fuentes de metano, un potente gas de efecto invernadero. Sin embargo, algunos investigadores se plantean si una dieta más rica en vegetales y menos en carne podría afectar de modo similar en humanos.

Fuente: Food Navigator

[Acceso a la noticia completa](#)

Biorrefinerías: de residuos a bioproductos para conseguir una BioEconomía Circular



La demanda de bioproductos alternativos a la síntesis química supera a la oferta en Europa. Existen diferentes modelos de biorrefinerías, así como muchos proyectos en el continente que abordan el asunto.

Fuente: AINIA

[Acceso a la noticia completa](#)

Una espuma plástica que mejora con el tiempo, hecha de proteínas lácteas



Investigadores suecos han desarrollado una espuma plástica a partir de proteínas lácteas que aguanta mejor que las convencionales a condiciones de altas temperaturas, mejorando sus propiedades con el tiempo.

Fuente: KTH

[Acceso a la noticia completa](#)

Primer estudio en registrar la germinación de un probiótico en el tracto gastrointestinal

Gracias a una ileostomía, ha sido posible registrar la germinación de las esporas del probiótico *B. subtilis* en el intestino humano in vivo por primera vez, demostrando así su supervivencia al proceso digestivo.



Fuente: Nutraingredients

[Acceso a la noticia completa](#)