



6 empresas investigan la producción de alimentos más sanos con antioxidantes

Liderados por Matarromera, buscan en las uvas o los cereales para crear nuevos ingredientes

Valladolid

Seis empresas y cinco centros de investigación de Castilla y León se han embarcado en el proyecto Primer Diana. Se trata de una iniciativa que arrancó en mayo del pasado año y que prevé llegar a su fin en 2014. Su objetivo es investigar la extracción de antioxidantes naturales procedentes de las uvas, los cereales, el café y las algas para diseñar nuevos ingredientes que tengan aplicación en matrices cárnicas, lácteas, piensos para animales, pastas alimentarias o bebidas y refrescos.

Su desarrollo exigirá una inversión cercana a los 5 millones de euros, aunque el presupuesto inicial asciende a 3,81 millones, de los que la ADE aporta el 51,01%, es decir, 1,94 millones.

Esta investigación, liderada por el Grupo Matarromera, que participa en un 32%, ha involucrado a otras cinco firmas castellanas y leonesas: Emilio Esteban y Productos Solubles, con una participación del 21%; Hispanagar y Dibaq-Diproteg (11%) y Abro-Biotec (4%), informa Ical.

Así, Matarromera aportará 1,21

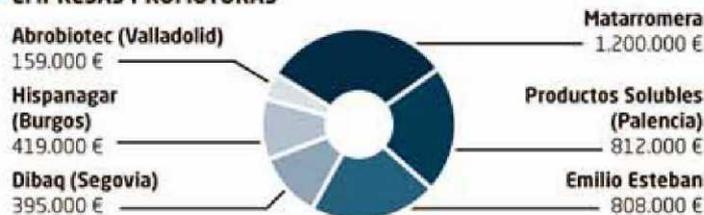


Carlos Moro (segundo por la izquierda), durante la presentación del proyecto biotecnológico Primer Diana. / ICAL

■ Iniciativa Primer Diana

Un grupo de seis empresas y cinco centros tecnológicos de Castilla y León investiga con antioxidantes naturales de algas, café, uva y cereales para mejorar el sabor, la conservación y el beneficio para la salud de los alimentos.

► EMPRESAS PROMOTORAS



► CENTROS TECNOLÓGICOS COLABORADORES

- Fundación Cartif (Valladolid)
- Universidad de Valladolid
- CETECE (Palencia)
- Universidad de Palencia

FUENTE: EFE

EL MUNDO DE CASTILLA Y LEÓN

Las universidades de Burgos, León y Salamanca, Cartif y Cetece apoyan el plan

millones; Productos Solubles, 812.957 euros; Emilio Esteban 808.320 euros; Hispanagar, 419.458 euros; Dibaq-Diproteg, 394.967 euros y Abro-Biotec, 159.408 euros.

El proyecto contará con el apoyo científico de Cartif —situado en Valladolid—, el Cetece (Centro Tecnológico del Cereal, en Palencia) y las universidades de Burgos, León y Salamanca. La Junta también apoya a 'Primer Diana', que se inscribe en la línea de Proyectos de Impulso en Sectores Estratégicos Regionales y que desarrollarán 11 socios, todos pertenecientes a Vitartis.

El proyecto persigue la obtención

de antioxidantes naturales a partir de diferentes subproductos, a partir de la uva, los cereales (avena y sorgo), café y algas, según explicó el director de I+D+i de Matarromera y responsable del proyecto, Alberto Guadarrama, quien señaló que la

segunda fase será el diseño de ingredientes a partir de polifenoles vínicos, ácido ferúlico de cereal y antioxidantes del café y las algas. La investigación avanzará con la aplicación de las nuevas formulaciones en distintas matrices y la evaluación

sensorial del aporte.

En cuarto lugar, se estudiará el efecto de los antioxidantes sobre matrices alimentarias, cárnicas, lácteas, piensos animales, pastas alimentarias, el café, la harina y las bebidas y refrescos. El objetivo es evaluar el efecto conservador que evita la oxidación y el 'enranciamiento' mediante las propiedades físico-químicas, la mejora de la estabilidad microbiológica, las propiedades sensoriales y el efecto nutricional-funcional que aportan y que pasa al cuerpo humano o animal a través del torrente sanguíneo.

La colaboración de la iniciativa privada y los centros de investigación de la Comunidad se basará en compartir los hallazgos y descubrimientos.

De momento, este proyecto ha avanzado en el campo del vino, ya que, como señaló Carlos Moro, están bastante adelantados los trabajos vinculados con la utilización de polifenoles de las uvas en matrices cárnicas y lácteas.