



Un proyecto evalúa la adición de antioxidantes en carnes o lácteos

Investigación. La iniciativa, en la que participa la Universidad de Salamanca, contará con un presupuesto casi cinco millones. **Objetivo.** Estudiarán el efecto conservador que evita la oxidación

AGENCIAS

Seis empresas y cinco centros de investigación de Castilla y León se han embarcado en el proyecto *Primer Diana* que también cuenta con la colaboración de la Universidad de Salamanca. Se trata de una iniciativa, que arrancó en mayo del pasado año y que prevé llegar a su fin en 2014. La investigación consiste en la obtención de antioxidantes naturales (procedentes de residuos de la industria agroalimentaria) para el enriquecimiento de productos como carnes, lácteos, pastas alimenticias, café, piensos para animales, harinas y bebidas y refrescos.

Su desarrollo exigirá una inversión cercana a los cinco millones de euros, aunque el presupuesto inicial previsto asciende a 3,81 millones, de los que la ADE aporta el 51,01 por ciento, es decir, 1,94 millones. Esta investigación, liderada por el Grupo Matarromera, que participa en un 32 por ciento en este proyecto, ha involucrado a otras cinco firmas castellanas y leonesas: Emilio Esteba y Productos Solubles, con una participación del 21 por ciento; Hispanagar y Dibaq-Diproteg (11 por ciento) y Abro-Biotec (cuatro por ciento).

El estudio contará también con el apoyo científico de Cartif -situado en Valladolid-, el Cetece (Centro Tecnológico del Cereal, ubicado en Palencia) y junto a la Universidad de Salamanca que se encargará del *screening* microbiológico de extractos polifenólicos, también estarán de León y Burgos. Además, la Jun-



ta 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 (Agrupación Estratégica Innovadora de Biotecnología Agroalimentaria de Castilla y León).

Fases del trabajo

El proyecto persigue, por tanto, 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 se-

ñaló 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. Posteriormente, la investiga-

La iniciativa privada y los centros de investigación compartirán sus hallazgos

ción avanzará con la aplicación de las nuevas formulaciones en distintas matrices y la evaluación sensorial del aporte. Por último, en cuarto lugar, se estudiará el efecto de los antioxidantes sobre matrices ali-

ALIMENTACIÓN

El estudio surge de la tendencia a los productos enriquecidos

El presidente del Grupo Matarromera y Vitartis, Carlos Moro, y el director del proyecto explicó que esta investigación se enmarca en la tendencia actual de los mercados a demandar productos enriquecidos y más seguros, por lo que es necesario introducir mejoras tecnológicas, objetivo que perseguirán las seis empresas agroalimentarias de la Comunidad.

mentarias, 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. De esta forma, la colaboración entre la iniciativa privada y los centros de investigación de la Comunidad se basará en compartir los hallazgos y descubrimientos