



AGROALIMENTACIÓN

Castilla y León auspicia un proyecto para el diseño de nuevos ingredientes

REDACCIÓN / 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 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% en este

proyecto, ha involucrado a otras cinco firmas castellanas y leonesas: Emilio Esteba y Productos Solubles con un 21%, Hispanagar y Dibaq-Diproteg (11%) y Abro-Biotec (4%).

De esta forma, Matarromera aportará 1,21 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.

No obstante, el proyecto contará con el apoyo científico de Cartif (Valladolid), el Cetece (Centro Tecnológico del Cereal, ubicado en Palencia) y las universidades de Burgos, León y Salamanca. Además, 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.



Carlos Moro (1d), presidente del Grupo Matarromera y de Vitartis. / ICAL