



REPORTAJE



CASTILLA Y LEÓN AUSPICIA UN NUEVO PROYECTO QUE SE CENTRA EN LA EXTRACCIÓN DE ANTIOXIDANTES EN UVAS, CEREALES, CAFÉ Y ALGAS PARA CREAR NUEVOS INGREDIENTES

Un conservante natural

ICAL

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 por ciento en este proyecto, ha involucrado a otras cinco firmas castellanas y leonesas: Emilio Esteba y Productos Solubles, con una participación del 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-situado en Valladolid, el Cetece (Centro Tecnológico del



La uva, producto rico en antioxidantes.

Cereal, ubicado en Palencia) y las universidades de Burgos, León y Salamanca. Además, la Junta 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

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 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. Posteriormente, la investigación 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 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.

De esta forma, la colaboración entre la iniciativa privada y los centros de investigación de la Comunidad se basará en la aportación de los avances, es decir, en compartir tanto los hallazgos, como los descubrimientos. ■