



BOLETÍN INFORMATIVO

mayo de 2021

15/01/2021

El cereal del mar, un nuevo superalimento sostenible

Ángel León, el cocinero español conocido como “El Chef del Mar”, logra cultivar la zosteria, un nuevo cereal marino con valiosas propiedades nutricionales, que, además, podría contribuir a mejorar el estado del mar.

[LEER NOTICIA](#)

05/04/2021

Una empresa valenciana elabora cerveza y licor crema con arroz

Desde el año 2017 esta empresa elabora una cerveza fermentando cereales, y tras el proceso de fermentación la maceran y aparece el gas.

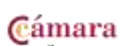
[LEER NOTICIA](#)

07/01/2021

Ever Grain presenta nuevos ingredientes basados en cebada [inglés]

EverGrain, una empresa de ingredientes sostenibles, introduce proteínas y fibras procedentes de la cebada como ingredientes para alimentación y bebidas.

[LEER NOTICIA](#)





17/12/2020

BlackGrain de Yello Fields, nuevo ingrediente a base de colza, recibe la autorización europea de nuevo alimento [inglés]

La empresa Avena Nordic Grain (perteneciente al Grupo Apetit) ha recibido la autorización europea de nuevo alimento por la Comisión Europea, para BlackGrain de Yellow Fields. Un nuevo ingrediente elaborado a base de colza. BlackGrain from YellowFields se elabora utilizando semillas oleaginosas que incluyen fibra, proteína, grasas saludables y una composición equilibrada de aminoácidos.

[LEER NOTICIA](#)

10/11/2020

Darwin Bioprospecting Experience, una spinoff de la Universidad de Valencia, desarrolla la "masa madre instantánea".

Empleando la liofilización, y mediante la combinación adecuada de microorganismos, levaduras salvajes y bacterias lácticas adecuadas, han permitido la creación de "Masa Mater".

[LEER NOTICIA](#)

07/01/2021

Dos ingredientes presentes en el trigo y el clavo: el eugenol y la espermidina, serán los nuevos aliados contra el SARS-CoV2 en 2021.

SPIN (SPermidin and eugenol INtegration) es un proyecto europeo promovido por EIT Food que desarrolla un suplemento dietético para ayudar al sistema inmune contra la infección por SARS-CoV-2 en la población de riesgo.

[LEER NOTICIA](#)





Interreg
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional



TRANSCOLAB

15/01/2021

Kashi presenta un cereal de desayuno alto en proteínas, apto para dietas cetogénicas [inglés]

“Sabemos que los consumidores están dejando de tomar los cereales tradicionales para adoptar dietas que limiten el consumo de azúcares, incrementar el contenido en proteína y evitar los granos”, dice Melanie Hall, directora de marketing de Kashi.

[LEER NOTICIA](#)

28/10/2020

Cerealto Siro lanza un nuevo envase de pasta sin plástico y realizado 100% en papel reciclable.

Cerealto Siro Foods responde así a la demanda creciente por parte de los consumidores de eliminar los envases de plástico de los productos de alimentación.

[LEER NOTICIA](#)

27/10/2020

Obtener plástico renovable del sector agroalimentario.

El Centro Tecnológico Nacional de la Conserva estudia la producción de biopolímeros de bajo coste para envases y embalajes a partir de subproductos de la industria agroalimentaria de la Región de Murcia.

[LEER NOTICIA](#)





Interreg
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional



TRANSCOLAB

22/03/2021

Continúa el proyecto piloto de innovación sobre el cultivo del lúpulo liderado por UAGA-COAG Álava

El proyecto de innovación, LUPULUS, liderado por UAGA e iniciado en 2016 sobre el cultivo de lúpulo para la activación de la cadena de valor de la cerveza de Euskadi, continúa con el ensayo de variedades de Berantevilla, mediante el compromiso de EGE (Asociación de productores de cerveza vascos), Neiker y UAGA para mantener el ensayo durante 10 años.

[LEER NOTICIA](#)

25/02/2021

Cultivo hidropónico del lúpulo: proceso, pH y nutrientes

La hidroponía permite cultivar alimentos durante todo el año, en un tiempo más corto. Las granjas hidropónicas doblan el rendimiento a las que cultivan en tierra y necesitan un menor consumo de agua. También sufre menos plagas. Conoce aquí las ventajas y la manera adecuada de cultivar el lúpulo mediante hidroponía.

[LEER NOTICIA](#)

08/11/2020

Obtienen plásticos iridiscentes con residuos del algodón y el cacao

Investigadores malagueños crean este nuevo material biodegradable que tiene posibles usos en el sector alimenticio o en juguetes y otros objetos.

[LEER NOTICIA](#)





Interreg
España - Portugal

Fondo Europeo de Desarrollo Regional
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional



TRANSCOLAB

22/10/2020

Nestlé y Vyncke, el tándem que convierte en energía los posos de café

Nestlé ha puesto en funcionamiento una nueva caldera que emplea como biocombustible posos de café en su fábrica de Girona, dedicada a la elaboración de café soluble y bebidas en cápsulas monodosis. La caldera de biomasa de Vyncke consigue reducir en un 25% el consumo de gas natural.

[LEER NOTICIA](#)

20/10/2020

El increíble valor de los desperdicios del agro

Hasta 300 Kg de desperdicios por habitante y año en la UE. El desperdicio de recursos alimentarios en toda la cadena de producción es el principal objetivo del proyecto Agrimax.

[LEER NOTICIA](#)

08/10/2020

Reciclar subproductos agroindustriales para la alimentación mejora la salud del animal y la calidad de sus productos

Un grupo de investigadores liderado por la Universidad Politécnica de Madrid (UPM) ha descubierto que el uso de desechos vegetales de los subproductos agroindustriales en las dietas para el ganado, además de reducir el problema medioambiental derivado de su acumulación, puede mejorar la salud del animal y la calidad de sus productos.

[LEER NOTICIA](#)

