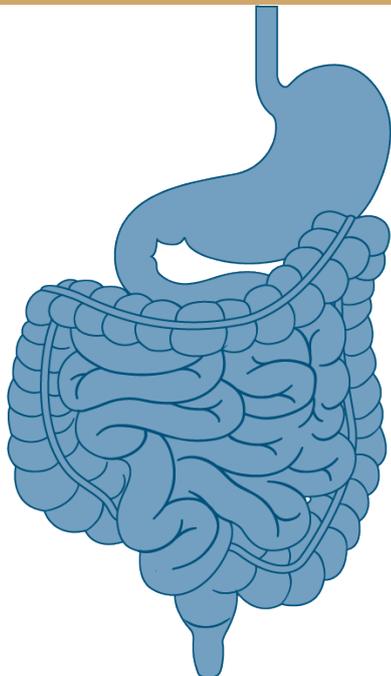




Línea estratégica 2: Garantía de suministro de alimentos sanos, seguros, sostenibles y accesibles



Reto

Revalorizar excedentes de caqui y el bagazo de naranja a través de su transformación en ingredientes que puedan tener efectos beneficiosos sobre la microbiota intestinal alterada de mujeres postmenopáusicas con procesos inflamatorios crónicos

Necesidades detectadas

La actividad agrícola de la Comunidad Valenciana incluye mucha superficie de pequeñas parcelas y explotaciones familiares dedicadas a la agricultura tradicional o ecológica. Sus limitadas producciones, la estacionalidad de las cosechas locales y en muchos casos el desajuste con los altos estándares de calidad establecidos les impide integrarse en los mercados, sufriendo importantes pérdidas productivas y económicas y cuestionando la supervivencia de su actividad. En este contexto, las autoridades promueven la reducción y la valorización de los subproductos y la economía circular y el desarrollo y la aplicación de tecnologías sostenibles que no generen efluentes ni requieran de productos químicos.

Soluciones

- Transformación de excedente y bagazo en ingredientes de elevado valor añadido
- Demostración de sus efectos prebióticos beneficiosos sobre la microbiota objetivo
- Constitución de un sello diferenciador en la promoción de los productos locales



ReciclaSalud se enmarca en la **línea estratégica 2: Transición digital del sector agroalimentario** del proyecto **AGROALNEXT**, cuyo objetivo es contribuir a la transformación del sector agroalimentario en un escenario más verde, sostenible, saludable y digital superando la brecha entre los descubrimientos científicos, el desarrollo de tecnología y su implementación.

Beneficiarios

Este proyecto podrá beneficiar a:

- Pequeños productores de caquis y naranjas
- Mujeres postmenopáusicas con procesos inflamatorios crónicos
- Sector agroalimentario

Grupos de investigación

ReciclaSalud es un proyecto liderado por el Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos – FoodUPV de la Universitat Politècnica de València y el grupo Microbioma humano, Dieta y Salud de FISABIO cuyas investigadoras principales son Noelia Betoret Valls y María José Gosalbes Soler, respectivamente.



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

FoodUPV^{TT}

AGROALNEXT

