

Actividades divulgación Proyecto AGROALNEXT_2022

Lugar	Ciudad Politécnica de la Innovación-Universitat Politècnica de València
Localidad	Valencia
Provincia	Valencia
Fecha	25 de mayo 2.023
Proyecto:	Desarrollo de nuevos productos saludables y sostenibles basados en legumbres fermentadas para la prevención del sobrepeso infantil
Código proyecto	AGROALNEXT/2022/030
Grupo de investigación	  

INFORME DE LA ACTIVIDAD:

El pasado 25 de mayo se celebró el evento “Microbioma y Biodisponibilidad: retos clave para la cadena de valor del sector alimentario” en formato híbrido (presencial y on line) y organizado por InnoTransfer. InnoTransfer es un iniciativa promovida por por la Red de Parques Científicos Valencianos con el objetivo de impulsar la innovación en sectores económicos clave para la Comunidad Valenciana. En el contexto de este evento, la investigadora Ana Heredia presentó la ponencia “Moduladores in vitro de fermentación colónica como herramienta clave para la evaluación de moduladores dietéticos de la microbiota colónica”, en la que se incluyeron los objetivos del proyecto LEGUMAX. La modulación de la microbiota es una de las herramientas que se plantean en el proyecto para el abordaje y prevención del sobrepeso infantil.

FOTOS DE LA ACTIVIDAD:

PROGRAMA DEL EVENTO	
09 00 - 09 10	<p>Bienvenida y presentación del evento</p> <ul style="list-style-type: none"> Fernando Conesa, Responsable del Servicio de Promoción y Apoyo a la Investigación, Innovación Transferencia (i2T) de la UPV
09 10 - 09 40	<p>Proyectos científicos relacionados con microbioma y biodisponibilidad. Retos para seguir avanzando</p> <ul style="list-style-type: none"> «Hacia la nutrición personalizada: del laboratorio a la mesa. Proyectos BIOTAGUT y SATISFOOD» Blanca Viadel, Línea de estudios preclínicos in vitro en AINIA «Probióticos para prevenir infecciones por patógenos resistentes a antibióticos» Carles Úbeda, Investigador en FISABIO «Los modelos in vitro de fermentación colónica como herramienta clave para la evaluación de moduladores dietéticos de la microbiota colónica» Ana Heredia, Investigadora en el Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo (FoodUPV) «Revalorización de subproductos de frutas por su efecto beneficioso sobre el microbioma intestinal y su relación con la salud» María José Gosalbes, Investigadora en FISABIO
10:10 - 11:10	<p>Presentación de Retos</p> <ul style="list-style-type: none"> «Claims que se pueden utilizar en el etiquetado de alimentos después de un proyecto de investigación de microbioma y biodisponibilidad» «Sistemas de predicción de la aceptación organoléptica y de su impacto en la salud física y mental de una determinada dieta» «Valorización de residuos de la cadena de valor alimentaria. Identificación de residuos y/o procesos prometedores de extracción de compuestos bioactivos» Juan José Rico, Agente de Innovación de la Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana (FEDACOVA) «Valorización de residuos generados en la extracción de zumo de naranja. Identificación de compuestos bioactivos o de interés comercial y sistemas de extracción competitivos» Fidel Castelló, Plant Manager en Refresco Iberia «Fermentación de precisión para una agroalimentación para el futuro más sana y sostenible» Daniel Ramón, Director General en ADM Biopolis «Uso de prebióticos y probióticos para mejorar el perfil inflamatorio asociado a la obesidad» Celia Bañuls, Investigadora en FISABIO «Desarrollo de probióticos resistentes al procesamiento de alimentos para promover la salud del microbioma» Laila Alemany, Project Manager en VickyFoods «Desarrollo de un complemento a base de probióticos para prevención de complicaciones infecciosas durante la hospitalización en pacientes que han sufrido un ictus isquémico agudo» Iván Atienza, Técnico de innovación en IIS La Fe
11:10 - 11:40	<p>Presentación de propuestas de solución y capacidades científicas</p> <ul style="list-style-type: none"> «Requisitos legales para reivindicar las propiedades saludables de los alimentos en su etiquetado» Alfredo Sánchez, Línea de derecho alimentario en AINIA «Subproductos agroalimentarios, un sustrato adecuado para fermentaciones en sólido» Francisca Randez, Investigadora en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC) «Reducción del contenido en histamina en alimentos mediante fermentación de precisión de enzimas inmovilizadas» Amparo Pascual, Profesora e Investigadora en el Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas (IBMCP-UPV-CSIC) «Probióticos de nueva generación para la obesidad y diabetes» Yolanda Sanz, Profesora de Investigación en el Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC)
11:40 - 11:55	<p>Clausura</p> <ul style="list-style-type: none"> Juan Vicente Capella, Director de la Ciudad Politécnica de la Innovación de la UPV Ángela Pérez, Presidenta de Bioval Clúster Bio Comunitat Valenciana Mónica Pont, Directora Gerente en FISABIO
11:55 - 12:25	<p>Café networking</p>



Y para que conste a los efectos oportunos

Firma del IP1.