

**Actividades divulgación Proyecto AGROALNEXT\_2022**

<b>Lugar</b>	Online vía ZOOM
<b>Localidad</b>	Valencia
<b>Provincia</b>	Valencia
<b>Fecha</b>	28/11/22
<b>Proyecto:</b>	BEFERMED
<b>Código proyecto</b>	AGROALNEXT_2022/047
<b>Grupo de investigación</b>	

**INFORME DE LA ACTIVIDAD:**

Se realiza una reunión mediante videoconferencia con la empresa Monvital, suministradora de las bebidas vegetales del estudio.

Videoconferencia vía ZOOM (16:00h)

**T1.1 Elaboración de bebidas vegetales**

- Variedades de materias primas nos la suministra MONVITAL. Suelen trabajar con variedades con certificado ecológico:
  - Arroz (DO Valencia). Productor de Sollana, a determinar la variedad concreta. Experiencia en elaboración de bebida
  - Chufa (DO Valencia). Monvital trabaja con variedades DO y de productores locales, la mezcla de variedades posee mejores características organolépticas. Experiencia en elaboración de bebida.
  - Algarroba. Acaban de comenzar un proyecto con Malaherba (Castellón) y podrían ser los suministradores de algarroba. De todas formas conocen otros posibles. Monvital ha trabajado con harinas habitualmente y ahora empezará a poner a punto la elaboración de bebida a partir de fruto.
- Monvital elaborará el producto final con porcentaje de materia prima inicial en base a sus estándares para arroz y chufa. En cuanto a algarroba tendrán en cuenta las condiciones establecidas en la patente ES 2 801 948 A1 (ver comunidad Befarmed Aula Virtual).
- Las bebidas finales se suministrarán congeladas (-20 °C) en bolsas de 3.5-4 L que recogeríamos nosotros desplazándonos a las instalaciones. Nos facilitarán cajas isoterma para su transporte.
- Producción de todas las bebidas iniciales la semana del 9-13 enero 2023.

- Bebidas no homogeneizadas, posible separación de fases. Agitar antes de usar o bien tras descongelar añadir estabilizantes/emulgentes.
- Los residuos obtenidos tras la elaboración de las bebidas (tortas prensadas de arroz, chufa y algarroba) se suministran también congeladas.
- Los starters fermentadores nos los proporcionarán ellos, trabajan con algunos específicos de la empresa Larbus. Pasarán fichas técnicas para ver composición de microorganismos (cepas, carácter probiótico de las mismas...) para posible selección.
- Se suministran los datos de facturación para generar las facturas a nombre de la UV.

### Participantes:

Dra. Amparo Gamero Lluna (IP1)

Dr. Antonio Cilla Tatay (IP2)

Dra. Mónica Gandía Gómez

### FOTOS DE LA ACTIVIDAD:

Asunto: Re: Reunión para comenzar tareas AGROALNEXT  
De: [Antonio.Cilla@uv.es](mailto:Antonio.Cilla@uv.es)  
Fecha: Miércoles 23 Noviembre 2022 10:11 CET  
Para: [Monica Gandia Gomez <monica.gandia@uv.es>](mailto:Monica.Gandia.Gomez@uv.es); [jlgalan@monvital.com](mailto:jlgalan@monvital.com); [Bionutest <bionutest@uv.es>](mailto:Bionutest@uv.es); [M. XXnqeles\\_Avi@XXs\\_Gar@XXa - MONVITAL](mailto:M.XXnqeles_Avi@XXs_Gar@XXa-MONVITAL)  
Responder A: [Antonio.Cilla@uv.es](mailto:Antonio.Cilla@uv.es)

Buenos días José Luis,

Soy Antonio Cilla, IP2 del proyecto BEFERMED. Un placer poder trabajar con vosotros.

Hemos estado hablando internamente y nos va mejor tener la videoconferencia el próximo lunes 28 a las 16h, en la que estaremos seguro Amparo Gamero (IP1 del proyecto), Mónica Gandía y yo.

Os paso el link de la videoconferencia ZOOM que he preparado.

ANTONIO CILLA TATAY le está invitando a una reunión de Zoom programada.

Tema: Proyecto BEFERMED  
Hora: 28 nov 2022 04:00 p. m. Madrid

Unirse a la reunión Zoom  
<https://uv-es.zoom.us/j/93437916445?pwd=IktEImY3b2lvZlVhYyY2xjMXY4Zz09>

ID de reunión: 934 3791 6445  
Código de acceso: 744702

Y para que conste a los efectos oportunos

Firma del IP1