



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



Reto

Desarrollar una propuesta de aprovechamiento integral del cultivo de la algarroba, más allá de la producción de goma de garrofín, que favorezca una producción sostenible y una transformación del sector.

Necesidades detectadas

- Abarcar la dimensión etnográfica del algarrobo y sus usos en la población valenciana.
- Caracterizar las propiedades nutricionales y funcionales de las fracciones menos aprovechadas del algarrobo como las hojas o el material leñoso.
- Transformar las materias primas del algarrobo en ingredientes o alimentos exitosos.
- Establecer colaboraciones y sinergias con otros grupos de investigación de la Comunidad Valenciana.

Soluciones

- Documentar a través de una encuesta a la población valenciana sus conocimientos sobre cultivo, propiedades y aplicaciones del algarrobo.
- Caracterizar la capacidad antihipertensiva o antiinflamatoria del algarrobo.
- Estudiar el potencial antioxidante de la harina de algarroba alcalinizada mediante microondas



ALG-ALIM se enmarca en la línea estratégica 2: **Garantía de suministro de alimentos sanos, seguros, sostenibles y accesibles 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:

- Sector productivo del algarrobo
- Cultura etnográfica valenciana
- Medioambiente

Grupos de investigación

ALG-ALIM es un proyecto liderado por el Grupo de Investigación FISH (Food Innovation Sustainability and Health) de la Universitat Politècnica de València, cuyos investigadores principales son José Manuel Barat Baviera y Édgar Pérez Esteve



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

Food^{UPV}

AGROALNEXT

