

AGROALNEXT



BionTest

VNIVERSITAT DE VALÈNCIA [Q*]

Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

BEFERMED: Materias primas vegetales mediterráneas para el desarrollo innovador de bebidas fermentadas: potencial probiótico y antioxidante y revalorización de subproductos (AGROALNEXT/2022/047)

Objetivos

General

Desarrollar tres bebidas fermentadas funcionales y revalorizar subproductos generados a partir de materias primas vegetales de proximidad mediante tecnologías limpias y sostenibles.

Específicos

Desarrollo bebidas fermentadas (chufa, algarroba, arroz): proceso, escalado, estabilidad, vida útil

Valor nutricional y funcional (antioxidante, probiótico)

Bioactividad en modelos preclínicos: bioaccesibilidad de antioxidantes, potencial antiproliferativo, antiinflamatorio y probiótico

Perfiles aromáticos

Micoproteína con subproductos

Resultados

Optimización del proceso fermentativo

- * Starters probióticos
- * Elevada capacidad antioxidante
- * Características sensoriales óptimas

Bebidas funcionales

- * Notable bioaccesibilidad compuestos antioxidantes
- * Efecto antiproliferativo y antiinflamatorio en modelos pre-clínicos con cultivos celulares



Bebidas vegetales con materias primas de proximidad

Comercialización

- * Aceptación por consumidores
- * Estudio de vida útil

Economía circular

- * Valorización de subproductos para producir micoproteína

Transferencia



- ✓ **Población diana:** personas sanas y personas inmunodeprimidas o con problemas intestinales.
- ✓ **Productos locales:** beneficio al sector agroalimentario valenciano.
- ✓ **Economía circular:** modelos de producción sostenible y valorización de subproductos.

AGROALNEXT

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

GENERALITAT VALENCIANA Conselleria d'Educació, Cultura, Universitats i Ocupació

GVA NEXT

