

RESUMEN

El consumo de alimentos de origen vegetal y de proteínas alternativas es una tendencia en aumento entre los consumidores a nivel mundial, destacando diferentes modalidades de dietas, como la dieta vegana, la dieta vegetariana y la dieta flexitariana. El aumento de popularidad de estas dietas ha creado una oportunidad de mercado única para empresas que tradicionalmente se especializaban en productos de proteína de origen animal, permitiéndoles diversificarse y ofrecer alternativas basadas en proteína vegetal, con productos plant-based o análogos cárnicos.

Actualmente, los análogos cárnicos, con algunas excepciones, se desarrollan a partir de proteínas vegetales texturizadas. Estas tienen como objetivo reemplazar los productos con alto contenido de proteínas de origen animal por alternativas que ofrezcan una cantidad abundante de proteínas de origen vegetal u otras fuentes, a la vez que imitan las características sensoriales de los productos cárnicos, como el sabor, el color y la textura. Este proyecto tiene como objetivo **valorizar subproductos de la industria alimentaria mediante la tecnología de extrusión para obtener productos alimentarios innovadores con alto valor nutricional**. El desarrollo de estos productos está dirigido a apoyar al sector agroalimentario catalán: valorizando los subproductos que generan y generando un sistema de producción de alimentos más eficiente y sostenible.

01. Objetivos

Valorizar subproductos de la industria alimentaria mediante la tecnología de extrusión con el fin de obtener productos alimentarios innovadores con alto valor nutricional. Para alcanzar el objetivo principal del proyecto piloto, se llevarán a cabo una serie de actividades orientadas a la consecución de los siguientes objetivos intermedios:

- Identificación, caracterización y selección de subproductos de la industria alimentaria óptimos para los desarrollos a realizar.
- Obtención de productos alimentarios innovadores y seguros.
- Difusión de los resultados al sector agroalimentario catalán y a la comunidad científica.

02. Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

Para alcanzar los objetivos, se detallan a continuación las actividades previstas para el desarrollo del proyecto:

Actividad 1.

Identificación, acondicionamiento, caracterización y selección de subproductos de la industria alimentaria adecuados para el proceso de

extrusión.

Actividad 2.

Desarrollo de extrusionados de baja humedad (LME) a partir de fuentes de proteína alternativa y los subproductos seleccionados.

Actividad 3.

Desarrollo de extrusionados de alta humedad (HME) a partir de fuentes de proteína alternativa y los subproductos seleccionados.

Actividad 4.

Acciones de divulgación del proyecto.

03. Resultados esperados y recomendaciones prácticas

- Obtención de subproductos de la industria alimentaria óptimos para los desarrollos a realizar.
- Listado de subproductos identificados y seleccionados en función de su proceso de acondicionamiento.
- Desarrollo de un análogo de hamburguesa a partir de extrusionados de baja humedad (LME) con fuentes de proteína alternativa y subproductos de la industria alimentaria.
- Desarrollo de un análogo de pulled

meat/trozos a partir de extrusionados de alta humedad (HME) con fuentes de proteína alternativa y subproductos de la industria alimentaria.

- Actividades de divulgación y transferencia de resultados.

Líder del grupo operativo

ZYRCULAR PLANT, SLU

Web: <https://zyrcularfoods.com/>

Correo-e corporativo: contacto@zyrcularfoods.com

Otros miembros del grupo operativo (perceptores de ayuda)

ALGEMY INGREDIENTS, SL

Web: <https://algemy.eu/es/>

Correo-e corporativo: info@algemy.eu

LENG D'OR, SA

Web: <https://www.lengdor.com/>

Correo-e corporativo: info@lengdor.com

Otros miembros del grupo operativo (no perceptores de ayuda)

SAFRUNAT, S.L.:

Web: <https://www.anelafruits.com/es>

Correo-e corporativo: anela@anelafruits.com

MIL&UN VERD, S.L.

Web: <https://www.miliunverd.com/>

Correo-e corporativo: tecnic@miliunverd.com

Coordinador del grupo operativo

ASSOCIACIÓ CLÚSTER FOOD RETAIL DE CATALUNYA

Web: <https://www.cfoodretail.cat/>

Correo-e corporativo: comunicacio@cfoodretail.cat

Centro tecnológico del grupo operativo

INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES (IRTA)

Web: <https://www.irta.cat/>

Correo-e corporativo: irta@irta.cat

Ámbito territorial de aplicación

Provincia/s: Barcelona, Girona, Tarragona

Comarca/s: Osona, Vallès Occidental, Gironès, el Montsià

Ámbito/s temático/s de aplicación

☐ Sistema de producción agraria	☐ Silvicultura
☐ Práctica agraria	☐ Gestión del agua
☐ Equipamiento y maquinaria agraria	☒ Clima y cambio climático
☐ Ganadería y bienestar animal	☒ Gestión energética
☐ Producción vegetal y horticultura	☒ Gestión de residuos y subproductos
☐ Paisaje / Gestión del territorio	☐ Gestión de la biodiversidad y del medio natural
☐ Control de plagas y enfermedades	☒ Calidad alimentaria / procesamiento y nutrición

- | | |
|--|---|
| ☐ Fertilización y gestión de los nutrientes | ☒ Cadena de suministro, marketing y consumo |
| ☐ Gestión del suelo | ☐ Competitividad y diversificación agraria y forestal |
| ☐ Recursos genéticos | |

Contribución del proyecto a las Estrategias de la UE

- | |
|---|
| ☒ Lograr la neutralidad climática |
| ☐ Disminuir el uso global y el riesgo de los plaguicidas químicos |
| ☐ Fomentar la agricultura ecológica y/o la acuicultura ecológica |
| ☐ Reducir el uso de antimicrobianos en animales de granja y en la acuicultura |
| ☐ Reducir las pérdidas de nutrientes y el uso de fertilizantes, manteniendo la fertilidad del suelo |
| ☐ Mejorar la gestión de los recursos naturales utilizados en la agricultura, como el agua, el suelo y el aire |
| ☐ Proteger y/o restaurar la biodiversidad y los servicios ecosistémicos en los sistemas agrícolas y forestales |
| ☐ Restituir la superficie agraria constituida por elementos paisajísticos de gran diversidad |
| ☐ Facilitar el acceso a Internet de banda ancha rápida en las zonas rurales |
| ☐ Mejorar el bienestar de los animales |
| ☐ Fomentar la forestación y la reforestación respetuosas con la biodiversidad |

Otra información del proyecto

Presupuesto total del proyecto: 305.089,20 €
Financiamiento DARPA: 141.089,36 €
Financiamiento UE: 106.435,84 €
Financiamiento propio: 57.564,00 €

Convocatoria 2023
Inicio del proyecto: 2024
Estado actual: En ejecución

DIFUSIÓN DEL PROYECTO

Enlaces:

<https://zyrcularfoods.com/proyecto-go-valitext/>
<https://algemy.eu/es/sectores/>
https://www.linkedin.com/posts/algemy-ingredients_valitext-grupsoperatiuscat-innovaciaejalimentaegria-activity-7305929974090268674-xZ8D/?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAADi8Lw4BkAKy9mlQwajlS7f_8KsR3fW9xZEI
<https://www.lengdor.com/innovacion/>
https://www.linkedin.com/posts/clusterfoodretaildecatalunya_valitext-grupsoperatiuscat-innovaciaejalimentaegria-activity-7293208851984609280-wEnw/?utm_source=share&utm_medium=member_desktop&rcm=ACoAADi8Lw4BkAKy9mlQwajlS7f_8KsR3fW9xZEI
<https://www.cfoodretail.cat/group/25/>
<https://www.cfoodretail.cat/news/el-proyecto-valitext-innovacio-en-la-valoritzacio-de-subproductes-agroalimentaris-per-a-una-alimentacio-mes-sostenible/>
<https://www.irta.cat/es/proyecto/go-valitext/>