

Inteligencia competitiva en la estrategia de innovación

Mercados globales, complejos y con cambios continuos son los que determinan los escenarios en los que las empresas se encuentran. Para persistir en estos entornos tan competitivos, es decisivo gestionar de manera eficiente la información tal que permita identificar las oportunidades y amenazas con suficiente antelación.

La inteligencia competitiva es el proceso de gestión eficaz de la información crítica que, convertida en conocimiento, permite la toma de decisiones acertadas que repercutan en una mejora de la cuenta de resultados a corto plazo y un posicionamiento competitivo a largo plazo.

¿En qué se basa el proceso de inteligencia competitiva?

Se trata de un proceso alineado con la estrategia empresarial; en base a los objetivos tácticos, se definen los factores críticos a monitorizar; es decir, aspectos externos a la empresa que influyen en la dirección de la misma. Se caracteriza por ser un proceso dinámico y flexible (se ajusta en todo momento a los objetivos empresariales).

La inteligencia competitiva se focaliza en monitorizar:

- Competencia y potenciales competidores: quién resta negocio y cómo.
- Clientes/consumidores: qué demandan, entorno socio-económico en el que se sitúan.
- Proveedores, colaboradores y patentes: qué herramientas están disponibles para dar respuesta a la demanda del mercado y permiten la diferenciación de la competencia).
- Tendencias de mercado y consumo: hacia donde se dirige el mercado, cómo anticiparse a lo que está por venir en el corto plazo.
- Legislación: cuáles son las limitaciones legales.
- Tecnología: como los avances tecnológicos influyen en la capacidad innovadora de la empresa y su posicionamiento competitivo.

¿Cómo implantar un sistema de inteligencia competitiva en la empresa?

Tras definir la estrategia empresarial y con ella los factores a monitorizar, es necesario determinar los recursos humanos que gestionen la información, así como los planes de acción. Estos planes permitirán hacer un seguimiento y análisis de la información identificada en los procesos de vigilancia, con el objetivo de facilitar la toma de decisiones. Los planes son una herramienta en continua revisión, que tras cada toma de decisión, deberán realinearse con la estrategia de la empresa.

Por otra parte, el uso de herramientas informáticas que de forma sistemática rastreen diversas fuentes de información y que proporcionen aquella de interés para la empresa hace que el proceso sea más eficiente; permite que los recursos dediquen más tiempo al análisis y definición de los planes de acción.

¿Cuáles son los principales resultados?

- Minimizar el riesgo en la toma de decisiones.
- Adaptar la estrategia a la demanda y tendencia del mercado.
- Gozar de una ventaja competitiva que se consolide en el tiempo.
- Convertir las amenazas en oportunidades.

SUMARIO

Editorial.....	1
Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos ...	2
Biotechnología Aplicada al Sector Agroalimentario.....	4
Tecnología de nuevos Productos Aplicada al Sector Agroalimentario.....	7

Solicitudes de Patentes Publicadas

Los datos que aparecen en la tabla corresponden a una selección de las solicitudes de patentes publicadas por primera vez durante el trimestre analizado.

Si desea ampliar información sobre alguna de las patentes aquí listadas, pulse sobre el número de patente correspondiente para acceder a la información online relativa a la misma.

CONSERVACIÓN

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014042526	TOP BV [NL]	Holanda	Dispositivo y método para proporcionar un campo eléctrico pulsado de alto voltaje a un fluido.
WO2014042523	ZWANENBERG FOOD GROUP BV [NL]; SONDER HERBERT LAURENTIUS MARIA [NL]	Holanda	Dispositivo para pasteurizar una masa de alimento.
WO2014037589	DSM IP ASSETS BV [NL]	Holanda	Nuevas composiciones microbianas y su uso en alimentación.
WO2014036089	SENSOR ELECTRONIC TECH INC [US]	Estados Unidos	Sistema de esterilización de ondas múltiples para destruir bacterias y virus.
WO2014035439	GLOBAL FRESH FOODS [US]; BOLEJACK KEVIN [US]; NEMIROFF DAVID [US]; BELL LAURENCE D [US]	Estados Unidos	Embalajes y métodos para almacenar y transportar alimentos perecederos.
WO2014031485	OHIO STATE INNOVATION FOUNDATION [US]	Estados Unidos	Método para tratar cáscaras de huevo con gas, a fin de reducir la concentración de Salmonella.
WO2014026972	AGRONOMIQUE INST NAT RECH [FR]	Francia	Composición que comprende al menos tres cepas distintas de <i>L. Sakei</i> para conservar productos comestibles.
WO2014024911	MITSUBISHI GAS CHEMICAL CO [JP]	Japón	Absorbedor de oxígeno constituido por una aleación metálica.
WO2014018399	DOW GLOBAL TECHNOLOGIES LLC [US]; AGROFRESH INC [US]; MIR NAZIR [US]; CIFUENTES RODRIGO A [CL]; MCCASKEY EVAN [US]; BALASUBRAMANIAN AISHWARYA [US]; EDAGI FERNANDO K [US]; JAMES WILLIAM NIXON [US]; MCGEE ROBERT L [US]	Estados Unidos, Chile	Métodos y sistema de manipulación de aguacates.
WO2014018327	IAMS COMPANY [US]	Estados Unidos	Productos alimenticios recubiertos de bacteriófago, para prevenir el crecimiento de bacterias no deseadas.
WO2014014860	UNIV CLEMSON [US]; REUKOV VLADIMIR [US]; VERTEGEL ALEXEY [US]	Estados Unidos	Nuevos conservantes y antioxidantes alimentarios basados en enzimas antioxidantes extraídas de sangre animal.
WO2014010685	ISHIHARA SANGYO KAISHA [JP]	Japón	Conservante para uso en conservación a baja temperatura de material biológico y método que lo emplea.



CONSERVACIÓN

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014004804	TEXAS A & M UNIV SYS [US]	Estados Unidos	Método y sistema de uso de peróxido de hidrógeno y luz ultravioleta para desinfección de huevos.
WO2012141566	UNIV MEXICO NACIONAL AUTONOMA [MX]; QUINTANAR GUERRERO DAVID [MX]; ZAMBRANO ZARAGOZA MARIA DE LA LUZ [MX]; ALVAREZ CARDENAS ALFREDO [MX]; MERCADO SILVA EDMUNDO [MX]	México	Composición de nanopartículas lipídicas sólidas para la conservación a largo plazo de frutas, vegetales, semillas, cereales y/o alimentos frescos, usando un revestimiento.

NUEVO SISTEMA PARA DETECTAR MICOTOXINAS EN ALIMENTOS

El proyecto MYCOSPEC pretende desarrollar un innovador sistema para detectar in situ "mycotoxins", toxinas producidas por hongos, en la superficie de alimentos y líquidos comestibles mediante técnicas espectroscópicas.

El enfoque previsto permitirá el desarrollo de una herramienta muy sensible y compacta que garantizará que volúmenes elevados de productos alimenticios puedan ser analizados, sensiblemente detectados y cuantificados.

Fuente:

<http://mycospec.eu/project/>

ENVASES A PARTIR DE RESIDUOS DEL TOMATE

Investigadores europeos han dado con la idea de crear un barniz de base orgánica a partir de los residuos de la industria del tomate, para alimentos enlatados.

BIOCOPAC (Desarrollo de envolturas de base orgánica a partir de residuos de la industria de procesamiento de tomate dirigidos a

envases metálicos) asegura que cumplirá con la directiva europea 2008/98/EC.

Liderado por la Estación Experimental para la Industria de la Conserva Alimentaria (SSCIA, siglas en italiano) en Italia, el grupo está creando barnices de origen orgánico termoestables.

Fuente:

http://www.foodproductiondaily.com/Innovations/Packaging-made-from-tomato-waste?utm_source=RSS_text_news&utm_medium=RSS%2Bfeed&utm_campaign=RSS%2BText%2BNews

EL TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN ENVASES REUTILIZABLES EVITA PÉRDIDAS DE ALIMENTOS

Con el sistema de envases y embalajes reutilizables de cajas, se reducen notablemente las roturas y los daños durante el transporte de frutas y verduras. A esta conclusión llega un estudio del Instituto Fraunhofer para el flujo de materiales y la logística (IML), presentado por la fundación

alemana Stiftung Initiative Mehrweg (SIM). La Comisión Europea estima que en Europa se desperdician aproximadamente 89 millones de toneladas de alimentos al año, y sitúa a Alemania a la cabeza de los países que más comida desperdician, con 10,7 toneladas, y a España en sexto lugar con 7,7 millones.

Fuente:

<http://www.revistaaral.com/?p=360623>

CHEMPACK, SENSOR ÓPTICO PARA DETECTAR EL DETERIORO DE LOS ALIMENTOS SIN ABRIR EL ENVASE

ChemPack, proyecto de investigación básica estratégico para Bélgica, está financiado por el IWT. El objetivo del proyecto es desarrollar un sensor óptico que puede ser integrado en el envase para detectar el deterioro de los alimentos (a través de la concentración de compuestos volátiles) y comprobar la integridad del envases (a través de la concentración de CO₂ y O₂).

Fuente:

<http://www.checkpack.ugent.be/>

BIOTECNOLOGÍA

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014046543	UNIV WAGENINGEN [NL]	Holanda	Procedimiento para aislar proteínas a partir de biomasa que contiene proteínas sólidas, seleccionada de biomasa vegetal, algas y combinaciones de las mismas.
WO2014042046	ORIENTAL YEAST CO LTD [JP]	Japón	Extracto de levadura con alto contenido de hierro, método de producción y producto alimenticio que lo contiene.
EP2707476	BIOTMICROGEN S L [ES]; CAJAMAR CAJA RURAL SOC COOPERATIVA DE CREDITO [ES]; COOPERATIVA ANDALUZA LA PASTORA DE TABERNO SOC [ES]; COOPERATIVA ANDALUZA LOS FILABRES SOC [ES]	España	Cepa de fermento de <i>Lactobacillus</i> con propiedades probióticas.
EP2705846	NESTEC SA [CH]	Suiza	Métodos para reducir alergias producidas por alérgenos medioambientales.
EP2705141	FRIESLAND BRANDS BV [NL]	Holanda	Probióticos con propiedades de supervivencia mejoradas.
EP2701522	GERVAIS DANONE SA [FR]	Francia	Uso de cepas mutantes de <i>Lactobacilli</i> resistentes a nisina para reducir la posacidificación en productos alimenticios.
EP2699097	CHR HANSEN AS [DK]	Dinamarca	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> mejorador del sabor.
WO2014030165	TRANSALGAE ISRAEL LTD [IL]	Israel	Microalgas transgénicas y su uso para suministro oral de proteínas.
WO2014020533	BASF PLANT SCIENCE CO GMBH [DE]; BASF SCHWEIZ AG [CH]; BASF CHINA CO LTD [CN] BASF PLANT SCIENCE CO GMBH [DE]; BASF CHINA CO LTD [CN]	Alemania, Suiza, China	Nuevas enzimas, componentes de enzimas y sus usos para producción de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga.
WO2014013082	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS [DK]	Dinamarca	Método para la degradación de queratina y uso del hidrolizado de queratina producido.



BIOTECNOLOGÍA

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014011052	FRIESLAND BRANDS BV [NL]	Holanda	Proteínas reticuladas hipoalergénicas para uso en la prevención de alergias frente a proteínas lácteas y en la inducción de tolerancia oral.
EP2682471	CP KELCO US INC [US]	Estados Unidos	Goma gelana purificada genéticamente, con sabor y olor mejorados.
EP2682402	KANEKA CORP [JP]	Japón	Inhibidor de cristalización de hielo derivado de semillas de plantas del género Vigna (leguminosa).
WO2012159980	ROQUETTE FRERES [FR]; PORA BERNARD [CN]; ZHOU JIE [CN]; DEFRETIN SOPHIE [FR];VANDEWALLE XAVIER [FR]	Francia, China	Nueva cepa de microalga que produce escualeno.
WO2012142153	PEPSICO INC [US]; UNIV MASSEY [NZ]; FANG YUAN [US]; KENNEDY BREDA [IE]; RIVERA TEODORO [US]; HAN KYOUNG-SIK [NZ]; ANALANIL KUMAR [TH]; SINGH HARJINDER [NZ]	Estados Unidos, Nueva Zelanda, Irlanda	System de encapsulación para protección de probióticos durante su procesado.
WO2012127382	HEALTHCARE ESPANA S L DR [ES]; DUELO RIU CARLOS [ES]; DUELO RIU JUAN JOSE [ES]	España	Alimentos funcionales que comprenden diamino-oxidasa y sus usos.

PREMIO AL INGREDIENTE MÁS INNOVADOR DEL AÑO PARA LA HARINA DE ALGAS DE ROQUETTE

La harina de algas con alto contenido en lípidos de Roquette se hizo con el reconocimiento al ingrediente más innovador del año en los Fi Europe Innovation Awards 2013, además de ganar en su categoría (Innovación del Año en Panadería).

Gracias a este ingrediente, es posible elaborar un brioche sin huevos, mantequilla o alérgenos y con un 70% menos de grasa, pero con las mismas cualidades gustativas, o incluso mejores, que un brioche convencional. Tal y como resalta Peter Wennstrom, presidente del Jurado de los FiE Innovation Awards 2013: “Se trata de un producto que desafía a la tradición al buscar

nuevas soluciones para reducir las grasas y sustituir los huevos mediante el uso de una nueva materia prima, aportando beneficios a los productores y a los consumidores en cuanto a sostenibilidad, salud, funcionalidad y costes”.

Fuente:

<http://www.revistaalimentaria.es/ve-noticia.php?volver=¬icia=1448>

PRODUCEN BIOMASA DE MICROALGAS CON UNA SUSTANCIA ANTIOXIDANTE RICA EN SELENIO BENEFICIOSA PARA LA SALUD

Un equipo de investigadores de la Universidad de Huelva ha logrado la producción en continuo durante 5 semanas de biomasa de la microalga *Chlorella sorokiniana* enriquecida en selenometionina. Esta sustancia es una forma orgánica de selenio fácil de absorber, que no resulta tóxica para humanos ni animales y que podría incluirse en suplementos alimenticios o formando parte de alimentos funcionales. Además, tiene propiedades antioxidantes y terapéuticas en la prevención del cáncer y de enfermedades cardiovasculares. Han escogido esta alga porque su resistencia y su crecimiento rápido permite obtener grandes cantidades de biomasa en poco tiempo.

Fuente:

<http://fundaciondescubre.es/blog/2013/12/02/la-universidad-de-huelva-produce-biomasa-de-microalgas-con-una-sustancia-antioxidante-rica-en-selenio-rica-en-selenio-beneficiosa-para-la-salud/>

DESCUBREN PROTEÍNA CAPAZ DE CONVERTIR COLESTEROL EN PROVITAMINA D

Investigadores del CONICET identificaron esta enzima en un microorganismo de agua dulce. A futuro este descubrimiento podría llevar al desarrollo de alimentos enriquecidos.

El colesterol es un lípido a partir del cual se sintetizan diferentes moléculas, como las hormonas esteroideas o la vitamina D. En humanos, la vitamina y provitamina D se obtienen por la ingesta de alimentos como la leche, huevos y principalmente pescados. Además, la provitamina es convertida en vitamina D en la piel por acción de la luz solar.

Fuente:

<http://www.conicet.gov.ar/descubre-n-proteina-capaz-de-convertir-colesterol-en-provitamina-d/>

NUEVAS BIOTECNOLOGÍAS PARA TRATAR AGUAS RESIDUALES INDUSTRIALES

El proyecto BIOMETAL DEMO, a desarrollar entre 2014 y 2017, pretende demostrar la viabilidad de la aplicación de nuevas biotecnologías para el tratamiento de aguas residuales industriales contaminadas con metales por medio del desarrollo de dos plantas piloto que se construirán y operarán en dos industrias representativas con efluentes metálicos como son, la mina de uranio de Urgeirica (Portugal) y la empresa de galvanoplastia Industrial Goñabe, de Valladolid.

Las biotecnologías que serán evaluadas en la iniciativa serán la bioprecipitación de metales mediante bacterias sulfatoreductoras y fitasa inmovilizada y, por otra parte, la bioadsorción de metales sobre subproductos de la industria agroalimentaria y sobre materiales basados en alginato y quitosano.

Fuente:

<http://www.usal.es/webusal/en/nod/e/37111>



NUEVOS PRODUCTOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014035470	TEGEL DANIEL [US]	Estados Unidos	Alimento y harina de alto contenido proteico y método de obtención.
EP2700323	PURAC BIOCHEM NV [NL]	Holanda	Bebida que contiene antocianinas y método de preparación.
WO2014027004	UNILEVER PLC [GB]; UNILEVER NV [NL]; CONOPCO INC DBA UNILEVER [US]	Gran Bretaña, Holanda, Estados Unidos	Procedimiento de fabricación de un ingrediente de bebida para infusiones.
WO2014011040	NUTRICIA NV [NL]	Holanda	Método para producir una composición que comprende una proteína y un lípido con coagulación digestiva reducida.
WO2014001103	UNIV PRZYRODNICZY W POZNANIU [PL]	Polonia	Método para producir una preparación proteica que comprende un contenido elevado de vitamina B.
EP2710993	CHANG SUNG SOFTGEL SYSTEM LTD [KR]	Corea del Sur	Equipamiento para fabricar una cápsula de gelatina vegetal, que evita la fractura por variación de temperatura.
EP2701536	ALGUES ET MER [FR]	Francia	Extracto comestible de algas pardas con bajo contenido de yodo.
EP2696704	DSM IP ASSETS BV [NL]	Holanda	Procedimiento de fabricación de un polvo que contiene luteína.
EP2683257	DSM IP ASSETS BV [NL]	Holanda	Procedimiento de enriquecimiento de bebidas con hierro.
WO2012153179	PROBIOTICAL SPA [IT]; MOGNA GIOVANNI [IT]; STROZZI GIAN PAOLO [IT]; MOGNA LUCA [IT]	Italia	Cepas de bacterias pertenecientes al género Bifidobacterium, para uso en el tratamiento de la hipercolesterolemia.
EP2693899	NEXT PROTEINS INC [US]	Estados Unidos	Bebida proteica y su método de fabricación.
EP2690971	NESTEC SA [CH]	Suiza	Golosinas congeladas con estabilidad al choque térmico mejorada.
EP2690967	NESTEC SA [CH]	Suiza	Productos alimenticios aireados que comprenden un gel reversible a base de proteína.
EP2682000	MEIJI CO LTD [JP]	Japón	Leche fermentada con sabor mejorado y método de producción de la misma.
WO2012156645	ROQUETTE FRERES [FR]; DUVET SOPHIE [FR]; DHALLEINE CLAIRE [FR]	Francia	Método industrial para preparar hidrolizados alcalinos de proteínas vegetales.
WO2012156560	PANADERIA RIAL S L [ES]; PENSADO RIVAS GONZALO [ES]	España	Método para fabricar una pizza rellena de helado.
WO2012146921	CADBURY UK LTD [GB]; DE LA HARPE SHANE MICHAEL [NZ]; DICKERSON STUART THOMAS [NZ]	Gran Bretaña, Nueva Zelanda	Chocolate resistente a la temperatura.
WO2012154413	GEN MILLS INC [US]; SEIBOLD JON D [US]; ERICKSON BRADEN J [US]; OPPENHEIMER ALANA [US]	Estados Unidos	Composiciones de grasa y métodos relacionados, incluyendo partículas y composiciones de manteca sin grasas sólidas no interesterificadas añadidas, y productos relacionados.

NUEVOS PRODUCTOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2012148769	NESTEC SA [CH]; SHE MANJUAN JENNY [US]; WOODWARD GARY J [US]; LYN SANDRA [US]; SHI ZULIN [US]	Suiza, Estados Unidos	Composiciones mejoradoras de la palatabilidad, que contienen pirofosfato tetrasódico.
WO2012124615	MEIJI CO LTD [JP]; OGAWA IPPEI [JP]; IMAZAWA TAKESHI [JP]; YOSHIMURA YUMIKO [JP]	Japón	Bebida resistente a la fotodegradación.
WO2012123339	COMMISSARIAT ENERGIE ATOMIQUE [FR]; SCHRIVE LUC [FR]; GANDI FLORENT [FR]	Francia	Dispositivo para tratar un producto mediante un campo eléctrico pulsado.

UTILIZACIÓN DE INULINA Y CARRAGENINA EN LA ELABORACIÓN DE SALCHICHAS DE CARNE BAJAS EN GRASA

Se elaboraron dos formulaciones de salchichas de cerdo bajas en grasa tipo Wieners, por medio de la utilización de sustitutos de grasa: 3.5% de inulina y 1.08% de carragenina. Al evaluar la composición nutricional de las salchichas formuladas, se encontró que todas cumplieron con los requisitos químicos de proteínas, grasa, cenizas y humedad, señalados en la Norma Covenin 412:1995, en tal sentido, los resultados arrojaron contenidos de proteína de 13.28% en la salchicha con inulina comparado con 12.02% en el control; en cuanto al contenido de grasa destaca la salchicha con inulina con un bajo porcentaje (4.46%), lo cual la hace atractiva para regímenes de dietas especiales. El análisis del color demostró valores de rojo (a*)

más altos en la salchicha con inulina. En la evaluación microbiológica, se apreció la ausencia de *Escherichia coli* y coliformes totales, los psicrotrofos resultaron ser menores al límite inferior señalado por la Norma Covenin 412:1995.

En la evaluación sensorial se destacaron preferencias por la salchicha control y la de inulina. Los resultados demuestran que es posible obtener alimentos de alto consumo con bajos contenidos de grasa empleando inulina o carragenina como hidrocoloides, manteniendo las características sensoriales.

Fuente:

http://alimentariaonline.com/PaDs9lu5/wp-content/uploads/MLC056_sal.pdf

LECHE FORTIFICADA CON PROTEÍNAS: TENDENCIA QUE SE CONSOLIDA

Cada vez son más los consumidores que están empezando a consumir leche fortificada con proteínas.

Desde el punto de vista de la salud, hoy en día, los consumidores tienen una opinión más positiva con respecto a la leche gracias a investigaciones recientes sobre los beneficios de la proteína láctea.

La proteína proveniente de múltiples fuentes y en diversos formatos juega un rol cada vez más importante porque las vidas de los consumidores se han vuelto más agitadas y movidas. Al contener nutrientes añadidos, la leche es un vehículo natural para la fortificación con proteínas.

Fuente:

http://www.clubdarwin.net/seccion/ingredientes/leche-fortificada-con-proteinas-tendencia-que-se-consolida?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed%3A+clubdarwinnet+%28ClubDarwin.net+-+Solo+conversaci%C3%B3n+profesional%29



RECIENTES ESTUDIOS MUESTRAN QUE EDULCORANTES ARTIFICIALES NO TIENEN UN IMPACTO NEGATIVO EN EL ESTÓMAGO

Un nuevo estudio de la Universidad de Adelaida añade al debate acerca de cómo nuestros organismos responden a los edulcorantes artificiales y si son buenos, malos o no tienen ningún efecto.

En el estudio publicado en el Journal Diabetes Care, los investigadores han encontrado que bebidas

con edulcorantes artificiales no tienen efectos diferentes a un vaso de agua en el organismo.

Fuente:

<http://www.foodnavigator-asia.com/Formulation/Early-study-shows-artificial-sweeteners-have-no-negative-impact-on-gut>

PAN DE TRIGO APTO PARA CELIACOS

Un estudio liderado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), en colaboración con la Universidad de Sevilla, ha desarrollado un pan de trigo

potencialmente apto para la mayoría de los celíacos y otras intolerancias al gluten. Los resultados salen publicados en la revista PLOS ONE.

El nuevo tipo de pan está elaborado mediante harinas de trigo de muy bajo contenido en gliadinas, las proteínas del gluten responsables de la celiaquía, obtenidas mediante tratamientos de modificación genética.

Fuente:

<http://www.ecoticias.com/alimentos/89524/2014/03/13/noticia-medio-ambiente-Pan-trigo-celíacos>

Boletín elaborado con la colaboración de:



OPTI
Observatorio de
Prospectiva Tecnológica
Industrial



MINISTERIO
DE INDUSTRIA, ENERGÍA
Y TURISMO



Oficina Española
de Patentes y Marcas

ainia
centro tecnológico

Gregorio del Amo, 6
28040 Madrid
Tel: 91 349 56 61
E-mail: opti@eoi.es
www.opti.org

Paseo de la Castellana, 75
28071 Madrid
Tel: 91 349 53 00
Email: carmen.toledo@oepm.es
www.oepm.es

Valencia-Parque Tecnológico
Benjamín Franklin, 5-11
46980 Paterna (Valencia)
Tel: 96 136 60 90
Email: ttecnologia@ainia.es
www.ainia.es