



Hacia donde se dirigen los alimentos funcionales

A nivel mundial, el aumento de la clase media y de sus posibilidades económicas y el aumento, en mercados emergentes, de mujeres trabajadoras y con mejor formación hacen que el mercado de los alimentos funcionales tenga un gran potencial.

Según un informe de IFI (2013), el concepto salud influía en la decisión de compra del 64% de los consumidores. Además indica que factores como indulgencia, beneficios nutricionales y entusiasmo culinario fueron clave en la decisión de compra de nuevos productos saludables.

Según Euromonitor (2014), en 2013 China fue el país con mayor gasto en productos saludables y promotores de bienestar; seguido de Brasil, Estados Unidos, Rusia y México.

En cuanto al crecimiento del mercado, la categoría de alimentos funcionales/ fortificados fue el que más rápido creció, seguido por naturalmente sano, orgánico y productos better-for- you en general.

Según el informe "Europe's leading health trends: What is driving innovation and opportunities for functional ingredients" elaborado por Euromonitor, la perspectiva de este mercado en 2014-2019 es el siguiente.

Control del Peso, densidad de nutrientes y proteínas

La obesidad sigue siendo uno de los problemas de salud más extendido, por lo que se prevé que este mercado crezca en 2014-2019.

La creciente demanda de productos ricos o enriquecidos con proteínas está, en cierta forma, relacionado con este tema ya que las proteínas promueven saciedad, moderan la ansiedad/ antojos y mantienen el tejido muscular. El reto está en productos ricos en carbohidratos, como son los cereales de desayuno y los snacks, en dotarlos de vitaminas, minerales, fibra y proteínas.

En productos de panadería para el desayuno, la tendencia se focaliza en el desarrollo de productos que sean prácticos y rápidos de consumir, ya que un elevado porcentaje de consumidores afirman no desayunar; además, parece que la incorporación de leguminosas se extenderá en estos productos. Por otra parte, los consumidores no quieren renunciar al consumo de snacks, por ese motivo las alternativas saludables podrían hacer que mejore la salud y que el consumidor se sienta menos culpable.

SUMARIO

Editorial.....	1
Nuevas Tecnologías de Conservación de Alimentos ...	3
Biotechnología Aplicada al Sector Agroalimentario.....	6
Tecnología de Nuevos Productos Aplicada al Sector Agroalimentario.....	8

Nutricosmética

Euromonitor indica que en 2014 este segmento generó un volumen de negocio de 175 millones de dólares y prevé, para 2014-2019, un crecimiento de este segmento del 58% en Europa del este y un 30% en el oeste.

Aunque puede que algunos consumidores no reconozcan el concepto de nutricosmética o sean escépticos al respecto, muchos de ellos relacionan el consumo de ciertos alimentos con beneficios para su belleza.

El consumo de frutas y verduras, para los consumidores, está vinculado a una mejora de la salud y de la belleza. En ocasiones, los consumidores indican que no consumen el número de piezas recomendadas debido, principalmente, al estilo de vida.

A esto se suma la tendencia on-the go y la snacking, por lo que parece que en este sector el desarrollo de nuevos productos que incorporen frutas y hortalizas podría tener gran aceptación.

Intolerancias, los SIN-gluten

Según Euromonitor se espera un crecimiento del negocio del 27% en el este de Europa y un 18% en el oeste entre 2014 y 2019.

En la actualidad la mayor parte del consumo de productos sin gluten la realizan personas NO alérgicas, debido a su convicción de que el gluten no es bueno para ellos por diversos motivos, por ejemplo problemas digestivos. El desarrollo de nuevos productos en esta línea pasa por mejoras nutricionales de los productos sin gluten.

En este sentido, sería interesante considerar el incremento en la tipología de intolerancias y el desarrollo de productos adaptados a las mismas (sin soja, sin lactosa, sin proteínas de la leche, etc.)

Bebidas energéticas y su antítesis, la relajación

Es bien conocido el creciente consumo alimentos o bebidas energéticas. En este caso, Euromonitor prevé un crecimiento del negocio del 19% en el este de Europa y de un 23% en el oeste. El mercado de las bebidas energéticas está en boga y, consecuentemente, el lanzamiento de nuevos productos dirigidos a distintos públicos objetivo es constante.

La otra cara de la moneda es que en muchos países altamente industrializados, el insomnio está muy extendido, lo que conlleva un detrimento del bienestar y del rendimiento en el trabajo. Muchos consumidores apuestan por infusiones como la tila o la valeriana, sin embargo queda por abordar el desarrollo de bebidas frías relajantes.

Problemas cardiovasculares, foco en la diabetes

Enfermedades cardiovasculares son el principal motivo de muerte en Europa. Los consumidores son conscientes de que para prevenir estos problemas de salud, es gestionar adecuadamente la diabetes o prevenir su aparición.

Alimentos recomendados para diabéticos son buenos para la salud del corazón. Así, la tendencia se relaciona con el desarrollo de cereales de desayuno y snacks a base de legumbres como se ha comentado anteriormente.

En este sentido, además de los problemas cardiovasculares, alimentos que permitan reducir el colesterol y el índice glicémico así como mejorar la circulación (reducir la presión arterial) son demandados por los consumidores.

El mercado de los alimentos funcionales parece tener un gran potencial. El desarrollo de nuevos productos tiene en consideración las preferencias y requerimientos de los consumidores en ámbitos como la nutrición, salud y bienestar así como en el campo belleza.



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.

PROCEDIMIENTOS FÍSICOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014164956	ABBOTT LAB [US]	EE.UU	Procedimiento para reducir el contenido de microorganismos patógenos en una composición alimentaria en polvo que consiste en hacer una emulsión y extrudir por debajo de 100°.
WO2014173632	UNILEVER NV ; UNILEVER PLC CONOPCO INC	Países Bajos Reino Unido EE.UU	Procedimiento para esterilizar productos heterogéneos particulados del tipo emulsiones agua/aceite mediante calentamiento óhmico en una sola etapa.
WO2014160845	BNR TECHNOLOGY DEV LLC	EE.UU	Procedimiento para alargar la vida de un alimento líquido haciéndolo pasar a través de una célula de electrolisis.
WO2014172416	TIKEKAR ROHAN VIJAY NITIN; ELSINGHORST AACHEN	EE.UU	Procedimiento para desinfectar un producto. Consiste en asociarlo a un fotosensibilizador y exponerlo a radiación UV.
WO2014197950	XINIR BVBA; 24HOURNAMES COM NV; BRAMMIES BVBA	Bélgica	Procedimiento para preparar patatas fritas ultracongeladas. Consiste en ponerlas en contacto con una sustancia inerte a baja temperatura y congelar lentamente.
WO2014193315	AGRIC. RES. DEV.AGENCY PUB. ORG.	Tailandia	Dispositivo de limpieza y desinfección mediante ultrasonidos y procedimiento para limpiar y desinfectar verduras.
WO2014190800	HAIER GROUP CORP; QINGDAO HAIGAO DESIGN & MFG CO LTD	China	Procedimiento ecológico de conservación de vegetales y caja para su cultivo. Comprende hacer circular una sustancia nutritiva por una caja termoaislada en condiciones de temperatura, humedad e iluminación adecuadas para ralentizar el crecimiento de los vegetales.
WO2014182566	MINVIELLE EUGENIO	EE.UU	Sistema de gestión del proceso de conservación de un alimento. Obtiene información del ambiente, la procesa y la almacena durante todo el tiempo de conservación, utilizándola para minimizar pérdidas en las propiedades del alimento.

PROCEDIMIENTOS QUÍMICOS

N° DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
EP2810946	DOW AGROSCIENCES LLC	EE.UU	Composiciones volátiles de oxaborol o dioxaborol y sistemas de administración para eliminar patógenos que afectan a la carne o a los vegetales.
WO2014190108	AMVAC CHEMICAL CORP	Estados Unidos	Conservación de tubérculos de patata mediante tratamiento con aldehídos alifáticos y cetonas α -B insaturados, aldehídos y cetonas alifáticos C3-C14 y/o alcoholes alifáticos C3-C7 primarios y secundarios.
WO2014174464	STORA ENSO OYJ	Finlandia	Procedimiento para conservar un producto alimentario que consiste en tratarlo con una solución que comprende un polisacárido nanofibrilar.
WO2014174348	METALQUIMIA SA	España	Unidad de tratamiento gaseoso de porciones de carne. Comprende un recinto con transportadores que mueven las bandejas de carne alternativamente en direcciones opuestas y un dispositivo que hace circular el flujo de gas por el recinto.

PROCEDIMIENTOS BIOLÓGICOS

N° DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
EP2810565	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	Dinamarca	Composición antioxidante que comprende un extracto obtenido de una planta de la familia <i>Labiatae</i> y un extracto de una planta del género <i>Caralluma</i> .
WO2014178324	TOYO SEIKAN KAISHA LTD	Japón	Formulación bactericida que contiene una solución acuosa de catalasa de bajo contenido en cloro.



POSIBLE REDUCCIÓN DE ACRILAMIDA INCORPORANDO FLAVONOIDES.

Investigadores de la Universidad Zhejiang (China) han llevado a cabo un estudio sobre el efecto de los flavonoides en la formación de acrilamida.

Los resultados de las experiencias basadas en dosis-reducción, mostraron una reducción en la formación de acrilamida, al calentar los productos en microondas, en los casos en los que se incorporaron flavonoides (favonas o isoflavonas).

Fuente:

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25172687>

SACOS ANTIMICROBIANOS CON ACEITE DE ROMERO Y TOMILLO RETARDAN EL CRECIMIENTO DE LISTERIA EN MOZZARELLA

Sacos antimicrobianos de papel que albergan microcélulas de almidón con aceite de romero y tomillo fueron utilizados para estudiar la reducción del crecimiento bacteriano en queso mozzarella. Los volátiles de los aceites demostraron su capacidad para retardar el crecimiento de la *L. monocytogenes*, además de mostrar su capacidad para inhibir el crecimiento de bacterias ácido-lácticas y el total de bacterias aerobias. Aunque los resultados son positivos, los panelistas que probaron las muestras indicaron que el tratamiento puede producir distintos olores indeseados.

Fuente:

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25243791>

NUEVOS ENVASES INTELIGENTES INDICAN LA FRESCURA DEL PRODUCTO MEDIANTE COLORIMETRÍA

El resultado del proyecto Surfamine, en el cual han colaborado investigadores de la Universidad de Mainz, investigadores belgas y de Luxemburgo, ha sido un envase que, en contacto con la atmósfera interior del envase, muestra información de la composición mediante colorimetría. El envase se basa en papel de aluminio con diversos tintes que cambia de color al entrar en contacto con las aminas generadas en la descomposición de los alimentos envasados. Por el momento, la aplicación de esta solución sería adecuada en productos ricos en proteínas, como carne y pescado fresco.

Fuente:

http://www.uni-mainz.de/presse/17824_ENG_HTML.php

MEJORA DE LA VIDA ÚTIL DE LOS ARÁNDANOS CON EXTRACTOS DE SUS HOJAS

Un investigador de la Universidad de Oregón (EEUU), en colaboración con científicos chinos, ha identificado un antioxidante presente en las hojas de arándano que utilizada en la envoltura del fruto permite extender su vida útil. La envoltura ralentiza su deterioro y retiene agua.

En la preparación de arándanos lavados y listos para consumir, el lavado elimina la cera natural que cubre y protege el producto por lo que su vida útil se ve reducida. Utilizando las envolturas con antioxidantes es posible preparar los productos IV gama.

Fuente:

<http://oregonstate.edu/ua/ncs/archives/2014/jun/blueberries-coated-leaf-extracts-have-longer-shelf-life>

SENSORES PARA MONITORIZAR EL DETERIORO DE ALIMENTOS

Químicos del Massachusetts Institute of Technology (MIT) han desarrollado un sensor de gases inalámbricos que permite conocer si se han producido cambios en diferentes entornos, por ejemplo en almacenes de alimentos. El sensor se basa en resistencias químicas las cuales cambian con la presencia de sustancias químicas, por ejemplo amoníaco, peróxido de hidrógeno y ciclohexanonas entre otros.

Los sensores son baratos y las señales que emiten pueden ser leídas por cualquier smartphone.

Fuente:

<http://newsoffice.mit.edu/2014/wireless-chemical-sensor-for-smartphone-1208>

BIOTECNOLOGÍA

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014204596	DANISCO US INC	EE.UU	Composiciones que contienen una α -amilasa de un miembro de la familia <i>Bacillaceae</i> , útiles para aumentar la digestibilidad del almidón para alimentación animal o en la industria panadera o cervecera.
EP2818056	BIOSEARCH SA	España	Bacterias probióticas seleccionadas de <i>Lactobacillus</i> y <i>Bifidobacteria</i> , que comprenden metales y/o nanopartículas metálicas e ingredientes alimentarios que contienen dichas bacterias.
WO2014199220	SOLARVEST BIOENERGY INC	Canadá	Procedimiento de obtención de una biomasa de algas, cultivos celulares de algas y compuestos de naturaleza lipídica obtenidos de los anteriores, principalmente carotenos y vitaminas.
EP2805625	NUTRICIA NV	Países Bajos	Composición que contiene <i>Bifidobacterium breve</i> , sacáridos no digeribles y <i>Lactobacillus paracasei</i> y su uso para la prevención de trastornos gastrointestinales.
WO2014179526	ABBOTT LAB	EE.UU	Composiciones y métodos para incrementar la capacidad regenerativa del músculo. Incluyen una combinación de epigallocatequina-3-galato (EGCg) y β -hidroxi- β -metilbutirato (HMB).
WO2014170879	GERVAIS DANONE SA ; AGRONOM. INST NAT RECH	Francia	Uso de una cepa de <i>Lactobacillus rhamnosus</i> para prevenir o tratar patologías asociadas con el exceso de grasa corporal. La cepa se administra en forma de suplemento alimentario.
WO2014163031	MEIJI CO LTD	Japón	Regulador intestinal que contiene un cultivo de <i>Propionibacteriaceae</i> , DHNA o análogo como ingrediente activo. Su efecto se prolonga hasta después de dos semanas de haberlo tomado.
WO2014173978	DANONE GMBH	Alemania	Productos lácteos fermentados que contienen cepas bacterianas específicas que mejoran el sabor de la fruta que contienen.



11 BACTERIAS DE ORIGEN ENOLÓGICO CON POTENCIAL PROBIÓTICO

Las propiedades probióticas de 11 bacterias lácticas presentes de forma natural en el vino han sido evaluadas por un grupo de investigadores del Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL).

Las experiencias llevadas a cabo evaluaron la resistencia de las bacterias a la saliva, medio ácido y sales biliares. Los resultados muestran el potencial de estas bacterias como probióticos.

Fuente:

http://www.uam.es/ss/Satellite/es/1242652870949/1242680696720/notcientifica/notCientific/Demuestran_el_potencial_probiotico_de_las_bacterias_lacticas_presentes_en_el_vino.htm

AVANCE EN LA MEJORA DEL METABOLISMO A TRAVÉS DE LA DIETA

El Instituto de Ciencias de la salud de Nestlé (NIHS) ha liderado una investigación que podría mejorar el conocimiento que se tiene de los desórdenes metabólicos.

La activación de la enzima AMPK (proteín quinasa activada por AMP) en el organismo tiene efectos beneficiosos para el organismo. Ésta puede ser activada de forma natural mediante el ejercicio. Los investigadores han trabajado en la caracterización de un activador de esta enzima

Fuente:

<https://www.nestle.institute.healthsciences.com/news/newsinstitute/an-important-step-forward-for-better-metabolic-health>

BIOTECNOLOGÍA, HERRAMIENTA PARA LA PRODUCCIÓN DE LA NUEVA GENERACIÓN DE EDULCORANTES

Dado el creciente interés por los edulcorantes naturales bajos en calorías y las limitaciones en lo que a la producción se refiere, los métodos de producción biotecnológicos se convierten en la herramienta más apropiada.

Fuente:

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0958166914000081>

OBTENCIÓN DE TERPENOS A PARTIR DE BACTERIAS

La capacidad de ciertas bacterias de generar terpenos ha sido evaluada por un la Universidad de Brown y un equipo de investigadores japoneses. El estudio concluye que las bacterias podrían ser una fuente natural para la elaboración de ingredientes y principios activos entre otros.

Fuente:

<http://news.brown.edu/articles/2014/12/terpenes>

UNA BACTERIA INTESTINAL QUE PROTEGE CONTRA LAS ALERGIAS

Bacterias intestinales de la clase *Clostridia* minimizan la exposición a los alérgenos y previenen la sensibilización (etapa clave en el desarrollo de alergias alimentarias). El descubrimiento y las experiencias con ratones muestran el potencial de estas bacterias para el desarrollo de probióticos.

Fuente:

<http://www.uchospitals.edu/news/2014/20140825-nagler.html>

NUEVOS PRODUCTOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014191597	CONSEJO SUPERIOR INVESTIGACION; UNIV SEVILLA	España	Composición líquida emulsionada que presenta un comportamiento estable monomodal en el tiempo y está compuesta de agua, carbohidrato, una grasa saturada, un emulgente y un saborizante.
WO2014202433	DSM IP ASSETS BV	Holanda	Uso de cantaxantina y al menos un metabolito de la vitamina D para mejorar la calidad de los huevos.
WO2014201360	HERSHEY CO	EE.UU	Composiciones y métodos para mejorar el rendimiento y la recuperación muscular después del ejercicio físico. Incluyen una mezcla sinérgica de un nitrato de origen vegetal y polifenoles derivados del cacao.
WO2014193568	FRITO LAY NORTH AMERICA INC	EE.UU	Patatas fritas que contienen más aceite en su superficie externa que en el interior; un único perfil de viscosidad (RVA) y propiedades organolépticas mejoradas.
WO2014190418	BURCON NUTRASCIENCE MB CORP	Canadá	Proteínas pulsadas de reducida astringencia obtenidas por fraccionamiento de productos de proteína pulsada totalmente solubles y termoestables.
WO2014188048	UNIV DE CÓRDOBA	España	Formulación para producir una pasta para aceitunas rellenas que contiene productos vegetales naturales y procedimiento para obtenerla.
WO2014180887	UNITED PHARMACEUTICALS	Francia	Composiciones nutricionales para prevenir la regurgitación en bebés y procedimiento de obtención. Comprende algarroba soluble en agua fría y al menos dos tipos diferentes de pectinas.
WO2014177739	ELPOZO ALIM. S A	España	Procedimiento para obtener productos cárnicos curados y fermentados del tipo salchicha de bajo contenido en grasa y sal. Comprende utilizar un análogo de grasa y un cultivo iniciador.
WO2014158271	EMPIRE TECHNOLOGY DEV LLC	EE.UU	Productos alimenticios que contienen frutos de café desecados y sin semillas y una composición de chocolate.
WO2014193669	FRITO LAY NORTH AMERICA INC	EE.UU	Producto alimenticio expandido, ligero y de textura crujiente obtenido mediante extrusión en presencia de un fluido en condiciones supercríticas.
WO2014193226	TNO	Países Bajos	Procedimiento para la producción de objetos comestibles por sinterización láser selectiva (SLS) utilizando composiciones pulverulentas de varios materiales particulados, un ligante y un componente estructural.
WO2014191963	KONINKL PHILIPS NV	Países Bajos	Procedimiento de obtención de alimentos de bajo contenido en acrilamida. Comprende agitarlos en una solución ácida de pH entre 2,7 y 4 dentro de un aparato y aplicar corriente eléctrica.
WO2014191596	ARTEZANA LAND S L	España	Procedimiento para obtener una bebida alcohólica carbonatada de zumo de zanahoria, caracterizado por el uso de una cepa de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>bayanus</i> .
WO2014178321	FUJI OIL CO LTD	Japón	Procedimiento para obtener una dispersión de gluten de baja viscosidad fácil de manejar y alimento que la contiene. Se obtiene mezclando gluten con un polisacárido de guisante soluble en agua.



NUEVOS PRODUCTOS

Nº DE PUBLICACIÓN	SOLICITANTE	PAÍS ORIGEN	CONTENIDO TÉCNICO
WO2014178019	DUPONT NUTRITION BIOSCI APS	Dinamarca	Preparación de una composición de chocolate. Incluye: mezclado de ingredientes en seco, conchado, mezclado con ingredientes de mayor contenido en grasa y compresión.
WO2014177571	NESTEC SA	Suiza	Uso de micropartículas de proteínas vegetales como agentes blanqueadores en composiciones de nata.
WO2014168844	MINVIELLE EUGENIO	EE.UU	Sistema de procesamiento de una sustancia nutritiva multi-componente. Obtiene información relativa a la sustancia nutritiva a transformar y del tratamiento deseado y modifica la transformación en respuesta a esta información para adecuarla con los requisitos de los consumidores.
WO2014167081	PURATOS NV	Bélgica	Masa para panadería que comprende granos funcionalizados, concretamente una elevada concentración de ingredientes funcionales.
WO2014161666	BENEO ORAFTI SA	Bélgica	Formulación líquida que comprende agua, un azúcar, etanol y un fructano parcialmente cristalino y aparato para elaborarla.
WO2014154914	ASOC. EMPR. INV. CT TECNOLÓGICO NAC AGROALIMENTARIO EXTREMADURA CTAEX	España	Procedimiento para incrementar el contenido en compuestos fenólicos en el aceite de oliva. Comprende ponerlo en contacto a su pH natural con una fase acuosa a un pH inferior a 5 durante al menos 15 segundos.

MAYOR PRESENCIA DE ANTIOXIDANTES EN SNACKS ELABORADOS CON PATATAS COLOREADAS

Los resultados de un estudio europeo demuestran que snacks elaborados con patatas de la pulpa coloreadas (roja o morada) presentan mayores niveles de antioxidantes (entre 2-3 veces superior). La cantidad de antioxidante depende de la variedad de patata y del proceso al que se somete la harina para la elaboración de los snacks.

El producto resultante, además de aportar beneficios para la salud, abre las puertas al desarrollo de snacks con atractivos colores.

Fuente:

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25442540>

PROTEÍNAS SIN GLUTEN RELACIONADAS CON REACCIONES ALÉRGICAS

Hasta el momento, las reacciones alérgicas de los celíacos se asociaban a las proteínas del gluten. Sin embargo, recientes investigaciones han mostrado que otras proteínas presentes en el trigo causan reacciones alérgicas.

Fuente:

<http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/pr500809b>

BEBIDAS ELABORADAS CON RESIDUOS DE LA INDUSTRIA CAFETERA

La piel delgada externa del café verde es uno de los principales subproductos del tostado de café. Un grupo de investigadores españoles han evaluado el uso de este subproducto como ingrediente en bebidas para control del peso y reducción de la absorción de grasas.

Fuente:

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814613015495>

DEXTRINAS DE GUISANTE, ALTERNATIVA “CLEAN LABEL” EN EL ENMASCARAMIENTO DE SABORES NO DESEADOS

Las dextrinas de los guisantes demostraron, en un estudio llevado a cabo por la Universidad Beuth de ciencias aplicadas de Berlín, ser una alternativa “clean label” a agentes enmascarantes tradicionales.

Aunque las propiedades enmascarantes son semejantes, la ventaja del uso de las dextrinas es que no es necesario incluirlo en el etiquetado.

Fuente:

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814614006980>

RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, FUENTE DE COMPUESTOS ACTIVOS

Un estudio publicado en la revista Food Research International, se ha focalizado en analizar los residuos de la industria agroalimentaria en busca de compuestos de interés. Tras determinar la calidad de los aceites así como la presencia de compuestos bioactivos en semillas, indican que los residuos generados pueden ser una fuente alternativa de aceites y compuestos de valor añadido.

Fuente:

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996914006814>

Boletín elaborado con la colaboración de:



Escuela de
organización
industrial



OPTI
Observatorio de
Prospectiva Tecnológica
Industrial



MINISTERIO
DE INDUSTRIA, ENERGÍA
Y TURISMO



Oficina Española
de Patentes y Marcas

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

ainia
centro tecnológico

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