

PTF4LS – PLATAFORMA TECNOLÓGICA FOOD FOR LIFE-SPAIN

Descripción

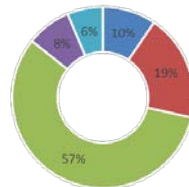
La PTF4L es un foro multidisciplinar liderado por la industria agroalimentaria y con participación de todos los agentes de la cadena de valor, desde el sector primario (agrícola, ganadero y pesquero), pasando por la industria transformadora de Alimentación y Bebidas y terminando por los canales, tanto de la distribución, como del canal de la Hostelería, Restauración y Catering (HORECA) hasta llegar al consumidor final.

El **objetivo general** de la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain es el fomento de la transmisión de los avances de investigación, científicos y tecnológicos a través de la colaboración público-privada de los principales agentes sectoriales agroalimentarios en relación con la I+D+i. Además de detectar nuevas demandas en el ámbito de los Retos de la Sociedad, asegurando la competitividad y el crecimiento del sector agroalimentario español. Todo ello se ve **plasmado en proyectos de I+D+i agroalimentarios**.

Representatividad

La PTF4LS cuenta con **126 socios**:

- 72 Empresas
- 24 Centros Tecnológicos y Centros de Investigación
- 10 Universidades
- 12 Asociaciones
- 20 Otras entidades (hospitales,...)



- Agrupaciones, Asociaciones, Confederaciones, Cooperativas, Federaciones y Clusters
- Centros Tecnológicos y Centros de Investigación
- Empresas
- Universidades
- Otras entidades: Centros, Hospitales y Particulares



Aportaciones de la PTF4LS a la bioeconomía

Los 11 Grupos de Trabajo en los que se estructura la PTF4LS se reúnen entre 2 - 4 veces al año y son los encargados de estudiar los retos tecnológicos a los que se enfrenta el sector agroalimentario. Todo el conocimiento queda plasmado en la [Agenda Estratégica de Investigación de la PTF4LS](#), un documento vivo en constante evolución. Se destacan los retos más destacados que se alinean con la Bioeconomía:

Alimentación y la salud:

- Diseño de estrategias de alimentación personalizada y nutricionalmente adaptada para la tercera edad, basadas en la combinación de matrices e ingredientes con diferentes funcionalidades.

- Prebióticos, probióticos, postbióticos y parabióticos: actividad, relación con la salud e incorporación en alimentación funcional.
- Desarrollo de procesos para la obtención de proteínas no cárnicas de alto valor nutricional y tecnológico a partir de subproductos de la cadena agroalimentaria.
- Las microalgas como nueva fuente sostenible de proteínas de alto valor nutricional e ingredientes funcionales.

La calidad, producción y sostenibilidad:

- Desarrollo de tecnologías para la elaboración de alimentos “cómodos”: fáciles de usar, *ready-to-eat*, *heat-to-eat* y V Gama.
- Desarrollo de nuevos ingredientes y aditivos.
- Desarrollo de tecnologías para una producción flexible y eficiente.
- Eco-diseño de productos y nuevas instalaciones.
- Nuevos procesos y productos para la eco-higienización de equipos e instalaciones.
- Desarrollo de alternativas innovadoras para impulsar la economía circular, simbiosis industrial, nuevas cadenas de valor, etc.
- Aprovisionamiento sostenible de materias primas (*sustainable sourcing*).
- Innovación para evitar y reducir pérdidas y desperdicio en la cadena alimentaria: producción y consumo sostenible.
- Desarrollo de procesos y productos con reducida huella ecológica o ambiental, principalmente de carbono e hídrica.
- Desarrollo de técnicas candidatas a convertirse en nuevas MTDs (Mejores Técnicas Disponibles) en la producción de alimentos y bebidas.
- Integración sostenible de tecnologías emergentes, como la nanotecnología.
- Reutilización de aguas depuradas a final de línea.
- Recuperación de recursos tales como agua, nutrientes, compuestos de interés, etc. en corrientes líquidas de industrias
- Aprovechamiento y reciclado de aguas residuales o corrientes líquidas para producción de biomásas acuáticas, tales como microalgas, o como fuente de carbono y nutrientes para microorganismos de interés.
- Desarrollo de nuevos productos para alimentación humana o animal.
- Obtención y uso de compuestos bioactivos: antimicrobianos naturales, funcionales, etc.
- Obtención de biofertilizantes, bioestimulantes, biofitosanitarios, etc.
- Obtención de fibras, polímeros, bioplásticos y otros biomateriales.
- Obtención de intermedios químicos bio-basados, productos químicos de base biológica, etc.
- Biorrefinerías. Aprovechamiento integral de residuos orgánicos de industrias agroalimentarias: obtención conjunta de bioproductos como fertilizantes, químicos biobasados o biomateriales y biocombustibles.

La seguridad alimentaria:

- Nueva estrategia de la Granja a la Mesa (*From Farm to Fork*).
- Estrategias en Seguridad Alimentaria para hacer frente al SARS-CoV-2.

Los envases y embalajes:

- Identificación de nuevos materiales en envases y embalajes destinados al contacto con alimentos.
- Envases y embalajes más sostenibles: aplicación práctica de las directrices de economía circular e innovaciones en materia de reciclado