

**OLIVEFOOD-HERRAMIENTAS BIOTECNOLÓGICAS
AVANZADAS EN COMBINACIÓN CON OTRAS
TECNOLOGÍAS INNOVADORAS PARA LA
PRODUCCIÓN ALIMENTARIA SOSTENIBLE, SALUDABLE
Y RESILIENTE BASADA EN LA CADENA DE VALOR
OLEÍCOLA**



Ámbito de actuación: convocatoria MISIONES

Línea 3.- Impulso de un sector agroalimentario más sostenible y adaptado a las nuevas condiciones asociadas al cambio climático gracias a un uso relevante de herramientas biotecnológicas avanzadas.

Ámbito:

Nuevas fuentes de ingredientes para alimentación humana que aporten valor nutricional, entre otras mejoras, en el marco de modelos de alimentación sostenible en el uso de recursos y generación de residuos. Obtención de bioproductos alimentarios de interés a partir, entre otros, de residuos de la industria agroalimentaria.

1. Mejora de la sostenibilidad oleícola mediante la combinación de tecnología de enzimas y ultrasonidos en los procesos de producción del aceite de oliva y valorización de subproductos

Se investigará el uso de estas tecnologías en:

- **Extracción de aceite en almazara**, con el objeto de aumentar el rendimiento, especialmente en aceites de oliva de cosecha temprana, los de perfil más saludables y de mayor calidad nutricional, donde existe un bajo rendimiento.
- **Valorización de subproductos en almazara** (alperujo, principalmente), con el objeto de:
 - Aumentar el rendimiento de extracción del aceite de repaso y/o orujo
 - Recuperar compuestos de alto valor (principalmente compuestos bioactivos)
 - Minimizar la generación de olores y reducir la contaminación de las balsas de evaporación
 - Generar bioproductos (enmiendas orgánicas)

2. Nuevas fuentes de ingredientes sostenibles provenientes de la cadena de valor oleícola (fase 1) y otras fuentes agroalimentarias para el desarrollo de alimentos con perfil nutricional mejorado y más saludable:

- Investigación en la formulación de oleogeles con aceite de oliva, incluyendo el uso de herramientas enzimáticas.
- Sustitución de la grasa animal en alimentos procesados. Valorización de la grasa animal descartada.
- Empleo de compuestos bioactivos de la cadena de valor oleícola como aditivos alimentarios en alimentos procesados. Mejora del perfil nutricional y saludable y la vida útil.
- Efectividad clínica en animales de los productos desarrollados (en función del interés de las empresas participantes).

Actividades y entidades participantes

- A. Ensayos de aplicación de enzimas en la cadena de producción de aceite de oliva: (i) extractabilidad de aceite en aceitunas, (ii) extractabilidad de compuestos de alto valor en subproductos, (iii) manejo de las balsas de evaporación y (iv) generación de nuevos bioproductos tipo enmiendas **OLEOESTEPA** / IFAPA-Venta del Llano / Citoliva / **BTSA**
- B. Uso de ultrasonidos en la mejora de la extractabilidad de aceite en aceituna y de compuestos de alto valor de subproductos oleícolas **OLEOESTEPA** / IFAPA-Venta del Llano / **BTSA**
- C. Nuevas fracciones grasas basadas en oleogeles con aceite de oliva con diferentes aproximaciones incluyendo el uso de enzimas y el empleo de compuestos de alto valor obtenidos de subproductos **MIGASA** / Citoliva / **KEYBIOLOGICAL** / **Nucaps**
- D. Alimentos procesados con perfil nutricional mejorado con oleogeles con aceite de oliva, empleo de nuevos ingredientes y valorización de la grasa de los alimentos en los que se sustituya por oleogeles con aceite de oliva **ALDELIS** / CT Asincar / **KEYBIOLOGICAL** / **Prolongo** / CT Asincar
- E. Efectividad clínica en animales de los productos desarrollados (en función del interés de las empresas participantes)

Presupuesto estimado

Tipo	Empresa	Ppto	OPI 20%
Grande	Urzante	650.000	130.000
	Procesado alimentario*	650.000	130.000
Pyme	Oleoestepa	500.000	100.000
Grande	Aldelis	650.000	130.000
Pyme	BTSA	400.000	80.000
Pyme	Nucaps	600.000	120.000
Pyme	Prolongo	400.000	80.000
Pyme	KeyBiological	400.000	80.000
		4.250.000	850.000

*bollería, cárnicos (que no entre en conflicto con las que ya están en el consorcio)...etc. con interés en sustituir grasas por oleogel con aceite de oliva y probar los ingredientes a investigar por otros socios