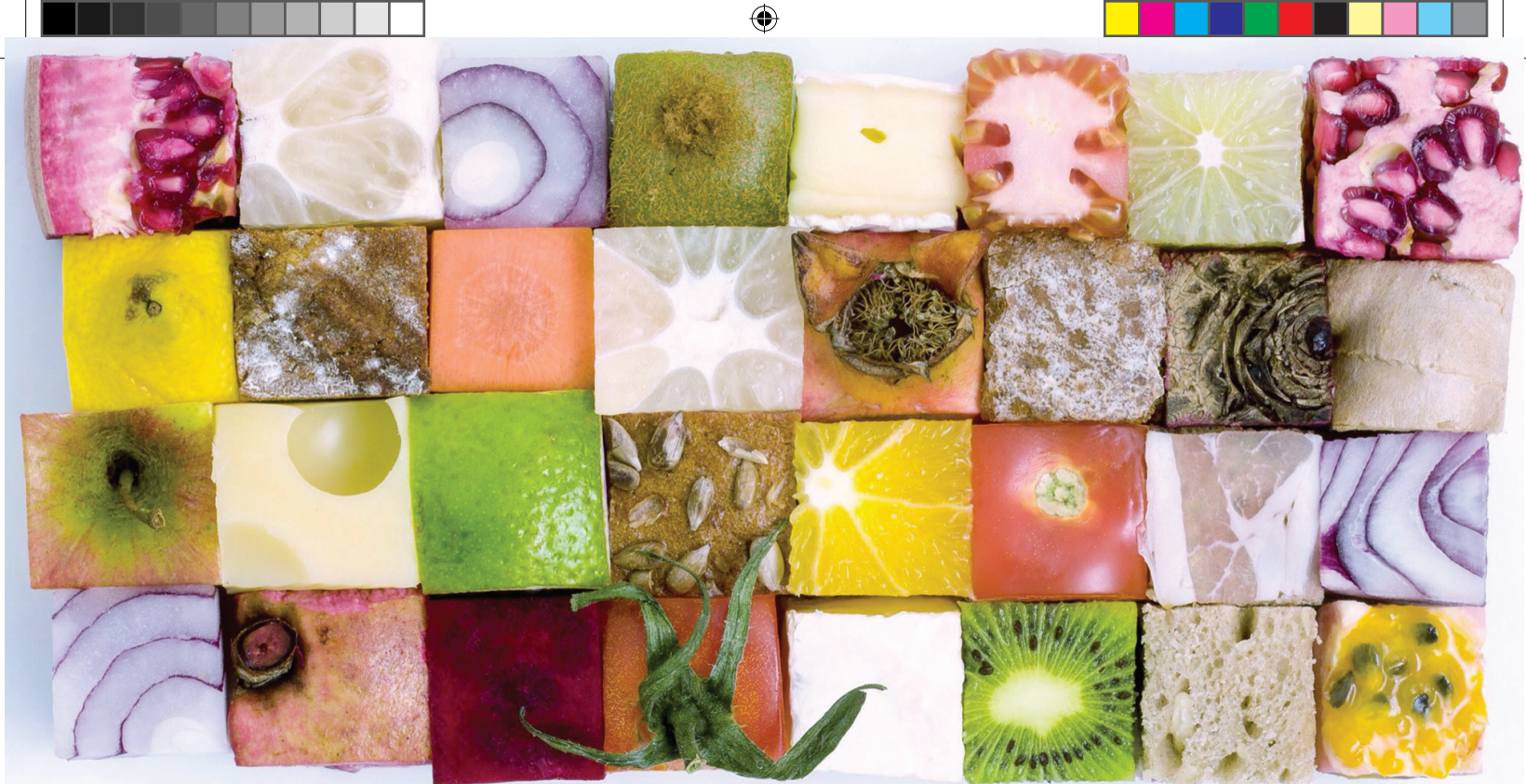




PREMIOS
ECOTROPHELIA
ESPAÑA 2016





Contamos con un jurado excepcional que se ocupará de valorar las propuestas presentadas.

- **Toni Massanés** - Director de la Fundación Alicia y Presidente del Jurado de Ecotrophelia España
- **Ana Rodríguez Castaño** - Subdirectora General Adjunta - Secretaría S.G. Fomento Industrial e Innovación MAGRAMA
- **María Luisa Castaño** - Directora General - Dirección Gral. Innovación y Competitividad MINECO
- **Vanessa Martínez** - Presidenta y Directora General – GRUPO CARINSA
- **Diana Roig** - Responsable de Nutrición – UNILEVER ESPAÑA
- **Jaime Sola** - Tech Process Packaging & Materials Manager – THE GB FOOD S.A
- **Vanessa Gutiérrez** - Responsable Dpto. I+D+i – GO FRUSELVA S.L.U
- **Jaume Lluís Tartera** - Director Investigación y Desarrollo – MAHOU SAN MIGUEL
- **Mireia Molins** - Responsable de Transferencia, Tecnología y Difusión – IRTA





PREMIOS ECOTROPHELIA ESPAÑA 2016

El 22 de abril se celebra la VII edición del concurso **Ecotrophelia** España en las instalaciones de la Fundació Alícia. **Ecotrophelia** España es ya una referencia para los jóvenes emprendedores en materia de innovación alimentaria. Se trata de una competición para estudiantes universitarios y de máster que premia el carácter innovador en la elaboración de un producto relacionado con cualquiera de las disciplinas que contribuyen a generar conocimiento en el sector alimentario: nutrición, salud, seguridad alimentaria, gastronomía, ingeniería de procesos y sostenibilidad.

La Fundació Alícia, **Ali**-mentación y cien-**cia**, es un centro de investigación dedicado a la tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario y gastronómico. Un centro abierto a todo el mundo para promover la buena alimentación.

La ceremonia de entrega de premios se celebrará el 25 de abril en 'The Alimentaria Hub' como parte de las actividades que FIAB tiene programadas en el marco de Alimentaria 2016. El producto finalista será el encargado de representar a España en **Ecotrophelia** Europa, que este año se celebrará en el Salón Internacional de la Alimentación (SIAL) en París, y que competirá con los ganadores del resto de países europeos.



FIAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020

Innovación_Alimentación_Universidad





Universidad Autónoma de Barcelona

Equipo participante Luis Blanco, Queralt Ferrer, Anna Higuera,
Laura Jarque, Sílvia Peris, Alba Valverde

Tutores Catedrático Buenaventura Guamis, Innovación y Desarrollo

Prof. Mercè Barceló, Innovación y Desarrollo

FRANKFRUIT

FrankFruit es una emulsión cárnica en forma de salchicha cocida “tipo Frankfurt” a base de carne y grasa de pato que cuenta con la incorporación de diferentes frutas. Las salchichas se dividen en tres categorías o variedades:

- *Salchichas de pato con manzana*
- *Salchichas de pato con naranja*
- *Salchichas de pato con frutos rojos (fresas, cerezas y arándanos)*

FrankFruit es un producto gourmet. Con las tres variedades de salchichas nuestros clientes tienen una alternativa más saludable a los productos cárnicos obtenidos a partir de la carne de cerdo, siendo además un producto hecho con un alto contenido en fruta, la cual le aporta una sabrosidad característica.

Compromiso con el medio ambiente mediante la selección de ingredientes de producción ecológica; mínima generación de residuos al utilizar también las pieles de la fruta.





Universidad Politécnica de Valencia

*Equipo participante Raquel Balboa Valle, María Martínez Santa,
Noemi Rodríguez Izquierdo y Paula Vilar Melego*

*Tutores Profesores, Purificación García Segovia, Javier Martínez
Monzó, María Jesús Pagán Moreno, Grupo Investigación e
Innovación Alimentaria.*

mamiBe

“mamiBe” es un batido a base de frutas y verduras naturales pensado para ser consumido en cualquier momento del día de forma rápida, cómoda y saludable, por las mujeres que desean quedarse embarazadas.

Partiendo de una dieta equilibrada **“mamiBe”** contribuye a obtener las cantidades adicionales de micronutrientes requeridas por las premamás, aportando un 50% del ácido fólico recomendado (RDA 400 µg), zinc (RDA 20 mg), yodo (RDA 200 µg), vitamina D (RDA 400 UI) y vitamina B12 (RDA 2,6 µg). **“mamiBe”** ayuda a construir la vida desde el principio.

FLAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020





Universidad Autònoma de Barcelona

Equipo participante Guim Padrós Rusiñol, Anna Pagès Aranda,
Jonathan Pérez Rodríguez, Ariadna Roquer Befani y Jordi Soley Mercader

Tutores Catedrático Buenaventura Guamis, Innovación y Desarrollo

Prof. Mercè Barceló, Innovación y Desarrollo

GARLICADO

Garlicado es una crema dulce constituida por dos partes muy diferenciadas en color y sabor. Por un lado, crema de ajo negro y por otro, infusión de hueso de aguacate con jengibre. Las fases están diferenciadas en el envase de forma vertical mostrando los dos colores distintivos.

Garlicado es un producto innovador y ecológico que parte de un subproducto de la industria alimentaria (hueso de aguacate) dándole una continuidad gracias a su uso como uno de los ingredientes principales. Siendo además beneficioso para la salud gracias a la cantidad de antioxidantes de sus dos ingredientes principales (ajo negro y hueso de aguacate).

Garlicado no es en sí un postre o plato principal, sino que se utiliza como acompañamiento para carnes, pescados, quesos, tostadas o para cualquier plato principal.





Universidad de Burgos

Equipo participante César Battaner Cañamares, Laura Herrero Velasco, Sandra Rodríguez Terradillos

Tutores Profesores, Beatriz Melero Gil y Jordi Rovira Carballido, Tecnología de los Alimentos

IBERICAVIAR

IberiCaviar son esferificaciones con sabor a jamón. En los últimos años se han estudiado mucho las propiedades del jamón curado, y se ha demostrado que es un producto perfectamente compatible con una dieta saludable debido a que contiene péptidos bioactivos que pueden tener efecto antihipertensivo, disminuye el colesterol plasmático, los triglicéridos y el colesterol LDL, entre otras propiedades.

A pesar de los resultados obtenidos en numerosos estudios, los consumidores aprecian que el jamón curado tiene un elevado contenido en grasa, lo que hace que muchos consumidores sean reticentes a la hora de consumir dicho producto. Con **IberiCaviar**, además de crear una forma novedosa de comer jamón, conseguimos disminuir el aporte calórico de las grasas del jamón.

El desarrollo del producto se lleva a cabo de forma sostenible medioambientalmente hablando, ya que para la elaboración del producto se utilizan subproductos de la industria cárnica, disminuyendo el impacto gracias al aprovechamiento de los recortes cárnicos que se generan en las jamoneras.





Universidad Politécnica de Valencia

Equipo participante Josep Armengol Aznar, Elena Mata Cagigao, Carmen Masiá Calabuig, Estrella Peiró Saez, Marta Sierra López

Profesores Purificación García Segovia, Javier Martínez Monzó, María Jesús Pagán Moreno, Grupo Investigación e Innovación Alimentaria.

ALMUS

Mousse de altramuces. El fruto del altramuz *Lupinus sp* es un producto con un alto valor nutricional debido sobre todo a su elevado contenido proteico, pero también a los muchos otros componentes que favorecen la secreción de insulina, mejoran la vista, reducen el estreñimiento y le aportan propiedades diuréticas.

Para fomentar su consumo, los altramuces han sido empleados en la elaboración de un producto con textura de mousse que puede ser consumido como acompañamiento o untado con pan o diferentes tipos de snacks. **Almus** es apto para distintos grupos poblacionales como deportistas, vegetarianos, niños, o cualquier persona que busque nuevas formas de disfrutar de las legumbres.

Almus, ofrece una alternativa para el desarrollo de los cultivos de altramuz e impulsa el comercio justo y solidario, así como la reintroducción de este producto tradicional a la alimentación actual.





Basque Culinary Center

Equipo participante Lolo Román, Patricia Jurado y María Ruz

Profesores Iñaki Álava y Miguel Ángel López

ULTRACRACKERS

UltraCrackers son unas galletas de frutas y verduras hechas a partir de harina de pescado desodorizada y desaborizada. “Se acabaron los problemas de que tus hijos no quieran comer pescado ni verduras. **UltraCrackers** llegan al rescate.”

El uso de harina de pescado a base de desechos de pescado daría un nuevo marco en la lucha contra el desecho de alimentos. A nivel nutricional la harina de pescado contiene oligoelementos esenciales así como una gran fuente de proteínas, si a esto le añadimos las vitaminas y demás aportas de las diferentes frutas y verduras utilizadas conseguimos un producto altamente recomendable para el consumo infantil.

UltraCrackers, alternativa de galletas saludables y nutritivas libre de azúcares añadidos y con edulcorantes naturales.





Universidad de Valladolid

Equipo participante Ángela Bravo Núñez, M^a Teresa Encinas Echevarria, Sara García Vadillo, Alba López Díez, Marta Sahagún Carabaza

Tutores Catedrático, Manuel Gómez Pallarés, Tecnología de Alimentos

VEGAYUR

Vegayur es un producto acidificado a base de arroz y fermentos naturales. **Vegayur** se presenta como un producto rompedor en el mercado, ya que supone no solo una alternativa real para los veganos, sino también para los intolerantes a la lactosa.

El veganismo es un estilo de vida en el que no consumen productos tales como carne, pescado, lácteos, huevo, miel y otros productos de origen animal. La gran mayoría de la población encuestada consume yogures dos o tres veces por semana o diariamente, lo que nos lleva a pensar que los yogures forman parte vital en la alimentación de la población española. Un amplio porcentaje, 63%, de la población encuestada responde que sí que consumirían yogures veganos. La intolerancia a la lactosa es una deficiencia de la enzima lactasa encargada de digerir la lactosa, por lo que **Vegayur** sería la respuesta.

Por último la harina de arroz daría solución al consumo de cereales ya que las últimas tendencias en alimentación muestran que el consumo de cereales en el desayuno ha ido disminuyendo.





¿Sabías que en 2015 hubo más
de 100 participantes online, se
escribieron más de 500 tuits y se
consiguieron más de 2.500.000
impresiones en las RRSS?

¡Esperamos tu participación
en las Redes Sociales!
Tuitea, sube tus fotos usando el
hashtag *#Ecotrophelia* y comparte.

Sigue los Premios
Ecotrophelia España 2016
en directo vía Live Blog en
ecotrophelia.agronegocios.es





ECOTROPHELIA ESPAÑA

ORGANIZAN



COLABORAN



PATROCINADORES PLATA



PATROCINADORES BRONCE

