

DISEÑANDO LOS ALIMENTOS DEL FUTURO

P R E M I O S



ECOTROPHELIA ESPAÑA

2 0 1 9





FIAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020



Ecotrophelia España 2019 contará nuevamente con un jurado de excepción que se ocupará de valorar las propuestas presentadas.

- **D. Toni Massanés** – *Director Fundación Alicia y Presidente del jurado*
- **D. Mauricio García de Quevedo** – *Director General FIAB*
- **D. Clemente Mata Tapia** – *Subdirector General de Fomento Industrial y Asociativo Agroalimentario. Dirección General de la Industria Alimentaria. Secretaría General Agricultura y Alimentación. MAPA*
- **D. Pedro Prado** – *Jefe de Área, División de Coordinación, Evaluación y Seguimiento Científico y Técnico, Agencia Estatal de Investigación - Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (MCIU)*
- **Dña. Vanesa Martínez** – *Presidenta y Directora General GRUPO CARINSA*
- **D. Javier Cañada** – *Director de Calidad e I+D de ANGULAS AGUINAGA*
- **D. Jaume Lluís Tartera** – *Director de Ciencia y Tecnología de métodos de análisis y sistemas de control y laboratorios de MAHOU SAN MIGUEL*
- **Dña. Vanessa Gutiérrez** – *Responsable I+D+i de GO FRUSELVA S.L.U.*
- **D. Jaime Solá** – *Tech Process Packaging and Materials Manager, THE GB FOODS S.A.*
- **Dña. Diana Roig** – *Responsable Nutrición y Salud de UNILEVER ESPAÑA*
- **Dña. Cristina Pérez Santos** – *Gestora de Innovación - Innovación Disruptiva de CALIDAD PASCUAL*

PREMIOS ECOTROPHELIA ESPAÑA 2019

El 23 de mayo, en la Fundació Alicia, se celebra la 10ª edición de Ecotrophelia España, referencia para los jóvenes emprendedores en materia de innovación y tecnología alimentaria. El evento ofrece a estudiantes de grado y escuelas técnicas la oportunidad de materializar la creación de un nuevo producto alimentario que deberá cumplir con dos características esenciales: ser innovador en cualquiera de sus fases y responder además, a un criterio de sostenibilidad y/o medioambiental.

Alícia, Ali-mentación y cien-cia, es un centro dedicado a la innovación tecnológica en cocina que además investiga productos y procesos culinarios; que innova y trabaja para mejorar la alimentación de las personas, con especial atención a las restricciones alimentarias y otros problemas de salud; que fomenta la mejora de los hábitos alimentarios, y que pone en valor el patrimonio alimentario y gastronómico de los territorios. La Fundación trabaja activamente para transferir conocimiento a empresas y entidades promoviendo su aplicación con el objetivo de mejorar la alimentación de las personas.

La ceremonia de entrega de premios se celebrará el 10 de octubre de 2019, coincidiendo con la celebración de ALIBETOPÍAS 2019 'Nuevos Territorios en Alimentación y Bebidas', organizada por la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB) en Madrid.

El producto que resulte finalista, representará a España en Ecotrophelia Europa, que este año, se celebrará en ANUGA, feria internacional del sector de la alimentación y bebidas de Colonia (Alemania) que tendrá lugar entre los días 6 a 7 de octubre de 2019. En Ecotrophelia Europa, el producto finalista competirá con los ganadores del resto de países europeos en un apasionante concurso por elegir al mejor producto alimentario eco-innovador de toda Europa.



FIAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO
2020

Mr. Pinx

UNIVERSIDAD DE BARCELONA

Equipo

Kizkitza Castander Illarramendi
Julia Pablo-Torres Jiménez
Andrea Maldonado Alcantara
Anabel Práxedes Pizarro

Tutor

Cristina Andrés Lacueva



MR. PINX un producto que surge de la experiencia de tomar un aperitivo en compañía o salir a cenar unas tapas. Lo que podría parecer algo sencillo, como es un pincho, ofrece hoy en día un infinito abanico de posibilidades que sigue creciendo día a día gracias a las nuevas combinaciones de productos y combinaciones estéticas originales.

En este escenario, el equipo de MR. PINX se centra en una de las partes menos trabajadas del pincho, como es el habitual palillo que en muchas de estas creaciones, es acompañante habitual. Este elemento acostumbra a cumplir una función estructural o de soporte y, en algunos casos, decorativa. MR. PINX se presenta como una reinención del concepto habitual de los palillos, habitualmente hechos de madera, proponiendo una formulación que permite que sean comestibles. Se trata de unos palillos crujientes, elaborados a base de harina de maíz.

De este modo, el palillo de MR. PINX aporta valor añadido, evitando ser un mero elemento estructural para poder formar parte del producto, ser consumido y producir también sensaciones de consumo placenteras, enriqueciendo así la experiencia de consumo.

Breading con Psyllium

UNIVERSIDAD DE VALLADOLID

Equipo

Cecilia Moralejo Carral
Celia Sánchez Centeno
Cristina Plaza Lafuente

Tutores

Manuel Gómez Pallarés



Breading con Psyllium desarrolla un producto de tipo ‘pudding’ que cuenta con una alta incorporación de la fibra natural mediante la incorporación de ‘Psyllium’, especie herbácea natural con interesantes propiedades nutricionales.

Producto lácteo dulce, horneado sin fermentación, a base de leche, huevo, subproducto de cereales (corteza de pan de molde) y fibra (Psyllium) con sabor a vainilla.

De esta forma, se ofrece al mercado un producto saludable y ecológico, que permitirá mejorar la composición nutricional e incorporar las potenciales ventajas del ‘Psyllium’ en el sector agroalimentario.



Equipo

Jose Manuel González Martínez
Jose Luis Pineda Riera
Pablo García Martínez

Tutor

José Ángel Pérez Álvarez

BoniaFit es más que un ‘snack frito’, es una opción más saludable que además implica una nueva tecnología en el proceso de elaboración de snacks. BoniaFit utiliza como materia principal el boniato excedente de la agricultura local, al que se le aplica una tecnología que permite una reducción de hasta un 50% la cantidad de grasa que contiene el snack, debido al proceso de fritura, lo que supone posicionarse como una de las principales alternativas dentro de un mercado que busca snacks más saludables.

BoniaFit es un producto apto para veganos, vegetarianos, celíacos, intolerantes a la lactosa y qué, adicionalmente, no contiene alérgenos. Además, de su notable reducción en grasa (se fríe con aceite de oliva virgen extra AOVE), no emplea aditivos ni conservantes. BoniaFit, gracias a la innovación tecnológica aplicada al proceso de fritura consigue que el snack conserve color, textura y el sabor original del tubérculo. **BoniaFit, un snack que cumple con el objetivo de los Alimentos 5S:** Sano - Seguro - Sabroso - Sostenible - Socialmente Aceptado. BoniaFit, un producto innovador en un sector altamente competitivo.

Equipo

Amparo Lorente
Beatriz Martínez
Andrea Castelló
Jorge Mancebo
Mariemi

Tutores

Purificación García
María Jesús Pagán

Una de las tendencias más sobresalientes del sector alimentario para los próximos años, son los productos fermentados. Desde este punto de vista, **ViVitta se ha diseñado especialmente buscando una sensación de frescor combinado con las propiedades nutricionales que proporcionan los probióticos.**

La simbiosis de diferentes cepas bacterianas proporciona características diferenciales a la bebida ViVitta, que además permite disfrutar del placer de una variedad de sabores personalizables para el consumidor. Orientada a un perfil de consumidor 'ecofriendly', joven, y amante de los productos de carácter orgánico, que además muestran interés por la salud y el bienestar, no solo individual sino también del planeta.

ViVitta es un refresco con un carácter probiótico debido a la presencia de bacterias del kéfir, así como un producto energizante proveniente de la guayusa amazónica.



Equipo

Eva Abayà Rodríguez
Ana Andreu Smart
Cristina Casadesús Tohá
Marianna Cavalcanti Calvo
Coral Cazorla Martínez

Tutores

Buenaventura Guamis López
Victoria Ferragut Pérez



Go-chick, un postre compuesto por dos productos elaborados a partir de una misma materia prima: el garbanzo. Consiste en un soft de chocolate (parecido a una mousse) acompañado por unas galletas saladas ideado para poder ser consumido en cualquier momento y lugar, presentado en un envase que consta de dos secciones que contienen ambos componentes del postre por separado. **El contraste de dos sabores tan opuestos como el dulce del soft y el salado de las galletas proporcionan una sensación de plenitud en boca sorprendente que se complementa con la agradable diferencia de texturas de las dos elaboraciones del postre.**

Go-chick no contiene ni huevo, ni leche, ni soja para que pueda ser consumido por un público 'target' más amplio, conservando la esencia de lo esperado en un postre típico, como es el caso de una mousse de chocolate. Además, sus materias primas aportan a los consumidores un alto contenido en proteínas vegetales, provenientes de los garbanzos, poco habitual en un postre.

Cuore di Caffè

UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA



Equipo

Álvaro Maestre Pérez
Irene Alberio Elorza
Guillermo Alberio Elorza

Tutor

María Remedios Martín Arroyo

Bolsitas biodegradables de bebida a base de café soluble con betaglucano en polvo.

Un producto innovador que consiste en introducir betaglucano en café 'orgánico'. Se trata de una biomolécula, presente en ciertos cereales que ayuda en la reducción del colesterol sanguíneo, alegación avalada por organismos internacionales de normativa alimentaria como la EFSA y la FDA.

El betaglucano se introduce en café ya que, unido a los efectos de los antioxidantes del café que se conjugan con los del betaglucano se puede proteger el sistema cardiovascular. Además se trata de un producto de uso diario, y común en la dieta de la población objetivo a la que va dirigido el producto. El Cuore di Caffè se envasa en unos sobres compuestos de papel glaseado y plástico biodegradable.

Equipo

Ana Rita Fernandes Ramos
Javier Fernández Rodríguez
Leyre López de Silanes Torres
Rebeca Martínez Martínez
Daniela Pérez Guevara
Javier Rubio Lucas

Tutores

Ana María Díez Maté
Beatriz Melero Gil



Mini Serranitos

U N I V E R S I D A D D E B U R G O S

Una de las principales demandas de los consumidores actuales son productos con un valor añadido, que les haga la vida más sencilla, con un etiquetado limpio ('Clean Label') y sostenibles.

Los MINI SERRANITOS, son unos mini-panecillos (tipo colín) que llevan incorporado en su interior jamón serrano. Un producto listo para su consumo en cualquier entorno (aperitivos, reuniones familiares,...) y diferentes públicos. Un producto que permite disfrutar de la fusión de dos sabores en un solo producto y envase.

Fácil de transportar, evita al consumidor tener que llevar dos elementos principales, como son el pan y el jamón, por separado, y su preparación posterior. Todo ello contribuye a una industria alimentaria más sostenible, ya que su composición es 100% natural.



@ecotrophelia_ES

@esFIAB

**¡Este 2019,
contamos contigo!**

Tuitea, sube tus fotos, vídeos
y/o cuéntanos tu experiencia
usando el hashtag

#Ecotrophelia, y recuerda
citar a la cuenta oficial

@Ecotrophelia_ES

Y además, recuerda que podrás
seguir los Premios Ecotrophelia
mediante Live Blog (retransmisión
'en directo' mediante fotos & breves
textos descriptivos) en la siguiente
página web: **liveblog.ecotrophelia.es**



FIAB
ALIMENTAMOS
EL FUTURO

2020

Caso de éxito ECOTROPHELIA

PERLAS DE LA DEHESA CAVIAR DE JAMÓN

Fue la propuesta presentada por un estudiante de la Universidad de Burgos junto a sus compañeros del grupo “Ibericaviar”, a los Premios Ecotrophelia España 2016, y que ahora, ha logrado comercializarse.

El producto, que ha salido al mercado bajo el nombre de “Perlas de la Dehesa”, ofrece un formato innovador. Se trata de esferificaciones hechas a partir de caldo de jamón, una apuesta por un modelo de industria sostenible al reutilizar en su elaboración subproductos de la industria cárnica.

“Quisimos mezclar un producto gourmet con uno de los productos cárnicos estrella de nuestro país como es el jamón ibérico”, afirma César Battaner, a quien se le ocurrió la idea mientras estudiaba la carrera de Ciencia y Tecnología de los Alimentos en Burgos.

“Mi intención – añade- siempre había sido trabajar en el área de I+D+i de empresas del sector de alimentación elaborando productos novedosos y sostenibles. Al ver la buena acogida que tuvo mi producto por parte del jurado de Ecotrophelia, y que realmente podría tener un hueco en el mercado, decidí montar mi propia empresa para desarrollarlo comercialmente”.

Los Premios Ecotrophelia premian aquellas creaciones alimentarias elaboradas por estudiantes universitarios que destaquen por ser originales, innovadoras y sostenibles.

Ecotrophelia no solo busca apoyar y asesorar a los estudiantes para desarrollar sus creaciones, sino darles visibilidad y actuar como palanca para impulsar el acceso al mercado de estos nuevos productos.







ORGANIZAN



COLABORAN

