



ÉCOTROPHÉLIA
E S P A Ñ A

Edición 2015

Sobre FIAB

La Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), integrada por 46 asociaciones miembro, representa a través de un único organismo y una sola voz a la industria española de alimentación y bebidas, primer sector industrial de nuestro país, que tiene como misión ser la locomotora de la economía, el empleo y la imagen de España, siendo competitiva en cualquier mercado global, atrayendo el mejor talento, y basada en su seguridad, calidad y desarrollo científico y tecnológico.

La innovación en la industria de alimentación y bebidas

La innovación es uno de los principales motores para conseguir ventajas competitivas duraderas; y es la principal fuerza motriz del crecimiento económico en los países de economía avanzada. España ya no es un país que compita por precio, por lo que debemos orientarnos hacia la economía del conocimiento.

El sector apuesta por la innovación desde la plataforma tecnológica Food for Life-Spain. Apoyándose en la alimentación y salud ciencias "ómicas", tecnologías emergentes e ingeniería para el abaratamiento de costes para desarrollar más productos y adaptarlos a las necesidades de los consumidores.





PREMIOS ECOTROPHELIA 2015

El 20 de abril 2015 se celebra en la Fundación Alicia, el concurso Ecotrophelia España, competición a nivel nacional y europeo de estudiantes universitarios que busca potenciar la creación de nuevos productos alimenticios ecoinnovadores premiando la innovación en cualquier fase del producto en la que prima el carácter medioambiental.

Alimentación

Universidad

Innovación

COMPOSICIÓN JURADO ECOTROPHELIA ESPAÑA 2015

D. Toni Massanés – Director Fundació Alicia y Presidente del jurado

D. Clemente Mata – Subdirector General de Fomento e Innovación Industrial, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

Dña. María Luisa Castaño – Directora General de Innovación y Competitividad, Ministerio de Economía y Competitividad

Dña. Mireia Molins – Responsable de Transferencia Tecnológica y Divulgación, IRTA

D. Quiro López – Director de División de Alimentación, Grupo CARINSA

Dña. Diana Roig – Responsable Nutrición, UNILEVER

Dña. Yvonne Colomer – Directora ejecutiva, Fundación Triptolemos

D. Federico Morais – Director Innovación y Tecnología, FIAB

PRODUCTOS EN COMPETICIÓN

ALIMENDRA® - Universidad de Barcelona

AL TOQUE - Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica - CESIF Madrid

CLARILINEA - Universidad Politécnica de Madrid

DONAK - Universidad de Barcelona

MARTERRA - Universidad de Cádiz

MORCICHAS "EL CID" - Universidad de Burgos

PROTMOLITOR - Universidad de León

Q+ - Universidad Autónoma de Barcelona

HIDROMIEL - Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica - CESIF Madrid

UVETITAS - Universidad Autónoma de Barcelona

VEGGIEBO - Universidad Politécnica de Valencia

WINEWICK - Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid

ALIMENDRA®

Universidad

Universidad de Barcelona

Equipo Participante

María del Pilar Mora Zamora

Gustavo Adolfo Guerrero Marín

Tutor

Joan Pere Bosch Llopart – Profesor Asociado en “Máster en Desarrollo e Innovación de Alimentos”

Resumen producto innovador

Alimendra®, solución para snack y desayuno que consiste en una bebida nutritiva que combina lo nutritivo de la leche de almendras y lo refrescante del jugo natural de frutas, con galletas elaboradas a partir de harina de almendra y frutas deshidratadas.

¡Alimendra® es tu break saludable a cualquier hora! Con Alimendra® aprovechas el 100% de la almendra procesada y se obtiene un producto con los beneficios de la dieta mediterránea, libre de lactosa.

AL TOQUE

Universidad

Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica-CESIF Madrid
Basque Culinary Center

Equipo participante

Miguel Castillo Herrera
Carmen Vargas Torres
Manuel Vargas Torres

Tutor

Emiliano Rojas Gil - Jefe de Laboratorio del Ayuntamiento de Madrid
Francisco Domingo Zaragoza - Director del Máster de Tecnología y Seguridad Alimentaria

Resumen producto innovador

Albahaca, tomate y queso son los ingredientes principales de AL TOQUE, un innovador producto alimenticio elaborado a partir de materia prima de primera calidad que procede del excedente de yogures que no han conseguido salida en el mercado disminuyendo las pérdidas económicas que supondrían para la industria láctea.

Así mismo se pretende conectar con la población a través de la idea de elaborar un producto reciclado, generar una alianza con el cliente y despertarle un interés por innovar en el mundo culinario

CLARILINEA

Universidad

Universidad Politécnica de Madrid

Equipo participante

Eva Chimeno Herrera

María Cuevas Valdés

María Mora Gijón

Tutores

Marta Miguel Castro - Científico Titular del Instituto de Investigación en Ciencias Sociales de la Alimentación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas

Joaquín Fuentes Pila - Profesor contratado - Doctor de la Universidad Politécnica de Madrid, Director del Máster en Gestión de la Calidad Alimentaria de la UPM

Resumen producto innovador

Clarilinea es un postre realizado a base de clara de huevo hidrolizada, al que se añaden para darle aroma y sabor, zumos naturales de frutas y/o verduras y azúcar o endulzantes naturales tipo stevia. La idea de este postre surge a partir del concepto Lean de reducir desperdicios y subproductos en la industria alimentaria, y por ello se emplea clara de huevo para su fabricación. La hidrólisis de la clara de huevo, desarrollada por un grupo de científicos y cocineros españoles, nos permite además obtener ovopostres con texturas similares a cremas, yogures o cuajadas.

Otros de los aspectos más destacables de Clarilinea es que es un postre nutritivo y saludable. Constituye una fuente de proteínas de alto valor biológico y contiene además, vitaminas y otros compuestos antioxidantes (polifenoles contenidos en las frutas y verduras), con contiene grasas, y es libre de lactosa y proteína de la leche, y es por ello muy recomendable para todas las edades y grupos de población.

DONAK

Universidad

Universidad de Barcelona

Equipo participante

Adrián Sánchez García

Mónica Serrano Abad

Valentina Sotomayor

Tutores

Joan Pere Bosch Llopart – Profesor Asociado en “Máster en Desarrollo e Innovación de Alimentos”

Resumen del producto innovador

Donak sacia tu apetito satisfaciendo tu paladar a la vez que cuida tu salud !Deliciosamente saludable!

Donak es un bollo horneado tipo berlina elaborado con okara (pulpa de habas de soja), un subproducto de la elaboración de la bebida de soja, que aporta más fibra y proteínas y menos grasas saturadas y azúcares que la berlina tradicional; su envase individual te permite disfrutarlo donde y cuando quieras. Está dirigido a toda la población en general pero, además, al no contener ni gluten ni lácteos, es apto para celíacos y para alérgicos/intolerantes a productos lácteos.

MARTERRA

Universidad

Universidad de Cádiz

Equipo participante

Ana Isabel Gómez Amador

Ángel Olachea Arce

Jennifer Pérez Muñoz

Tutor

M. Carmen Rodríguez Doderó - Profesora Doctora en el Departamento de Química Analítica

Resumen producto innovador

Del mar, choco y algas. De la tierra, orujos procedentes del cultivo de la vid.

La hamburguesa MARTERRA, con su fácil preparación y rico contenido nutricional hacen de este producto una comida saludable y una buena opción para agregarla a la dieta diaria. Adicionalmente, su textura la hace apta para niños y personas mayores con dificultades para la masticación.

Se trata de un alimento funcional, con un alto contenido en compuestos fenólicos no añadidos, de origen natural, y elevado poder antioxidante. En la elaboración de las hamburguesas se apuesta por el desarrollo sostenible de recursos locales, al utilizar macroalgas cultivadas en los esteriles de la Bahía de Cádiz. Además, este producto favorece el aprovechamiento de subproductos de la industria vitivinícola de la zona, lo que contribuye a minimizar el impacto sobre el medioambiente.

Para la elaboración de Marterra se apuesta por fomentar la economía local de la zona trabajando tanto con proveedores locales en cuanto a los productos de mar y empresas vitivinícolas en cuanto a las salsas.

MORCICHAS “EL CID”

Universidad

Universidad de Burgos

Equipo Participante

David Ausín Cuesta

Laura Clemente García

Esther Villarroel Rodríguez

Darío Castrillo Díaz

Tutor

Jordi Rovira Carballido – Profesor Titular en el Área de Tecnología de los Alimentos

Ana María Díez Maté – Profesor Contratado Doctor en el Área de Tecnología de los Alimentos

Resumen del producto innovador

Morcichas “El Cid” son unas sabrosas salchichas cocidas elaborados con morcilla de Burgos. Destacan por ser un producto tradicional a la vez que innovador, ya que cuenta con todo el sabor de la auténtica Morcilla de Burgos dentro de una salchicha cocida tradicional.

Destinado a un sector amplio de consumidores, desde niños hasta ancianos, BurCárnicos S.L. trata de sacar al mercado un producto tradicional pero con valor añadido, ya que cuenta con carnes de 1ª Calidad que proporcionan al producto jugosidad y sabor que no dejará indiferente a aquel que lo consuma, además de una excelente Calidad nutricional. Por último, señalar el aprovechamiento de subproductos de la industria alimentaria y el envasado biodegradable, respetando en todo momento el medio ambiente, haciendo que el producto cumpla con las condiciones óptimas de Calidad sin un coste elevado.

PROTMOLITOR

Universidad

Universidad de León

Equipo Participante

Ana Cristina Durántez Pastor

Cristina Goyanes Rivas

Laura Gutiérrez Nargares

Alba López Pérez

Irene Robles Martín

Tutor

Bernardo Prieto Gutiérrez – Profesor del Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos

Resumen producto innovador

Protmolitor es una barrita hiper-proteica diseñada para deportistas con altos requerimientos proteicos que tiene entre sus ingredientes harina de insectos. Según la FAO, los insectos constituyen una gran fuente alternativa de proteína de alto valor biológico siendo su mercado principal Asia y América Latina. El uso de esta Fuente de proteínas ayuda a reducir las emisiones de CO2 con respecto a la ganadería tradicional.

Universidad

Universidad Autónoma de Barcelona

Equipo participante

Miquel Batet Escusa

Aina Codinachs Rius

Lorena Díaz Vera

Helena Gil Carretero

Dolors Hajib Suari

Tutor

Buenaventura Guamis – Catedrático Tecnología de Alimentos

Mercè Barceló – Profesor Asociado

Resumen producto innovador

QPlus es un batido elaborado a base de licuado de quinoa con frutas y verduras. Los ingredientes utilizados para su elaboración son de tipo ecológico. Además, Se trata de un producto alimentario funcional que aporta una gran cantidad de nutrientes y oligoelementos esenciales para el buen funcionamiento del organismo. Contiene un elevado % de proteínas, no contiene alérgenos (ni gluten ni lactosa), contiene una gran cantidad de fibra y un gran aporte de minerales y vitaminas.

Q+ es una bebida saludable e ideal para tomar por la mañana o entre horas y pensada para acompañar cualquier dieta. Este batido no contiene ningún tipo de aditivo, por lo que tendrá una Clean Label, muy positivo para crear competencia en este mercado.

TRISQUEL - HIDROMIEL

Universidad

Centro de Estudios Superiores de la Industria Farmacéutica - CESIF Madrid

Equipo Participante

Adrián Estévez Vidal

Antonio Jiménez Bautista

Guillermo Rodríguez Pinto

Tutor

Francisco Rodríguez Zaragoza - Director del "Master en Biotecnología de la Salud"

Resumen producto innovador

El Hidromiel es un producto tradicional, que en España ha recibido poca o ninguna atención. El proyecto TRISQUEL pretende redescubrir el hidromiel al público mediante un enfoque nuevo, pero aprovechando la miel como producto de gran tradición en España. A esto hay que añadir una producción fácil, rentable y ecosostenible, ofreciendo un producto sin aditivos pero con un sabor único y agradable.



UVETITAS

Universidad

Universidad Autónoma de Barcelona

Equipo Participante

Jessica Martínez
Roser Puigderrajols
Marianela Regalado
Lucía Valverde

Tutores

Buenaventura Guamis – Catedrático Tecnología de Alimentos
Mercè Barceló – Profesor Asociado

Resumen producto innovador

Uvetitas son unas crujientes galletas elaboradas a partir de una mezcla de harinas, de arroz y semillas de uva, con una ligera cobertura de chocolate. Los beneficios de estas galletas son muchos. Incorporan harina de semilla de uva en su formulación, la cual aporta beneficios tanto a nivel de sostenibilidad, como a nivel nutricional. Por una parte se reutiliza un residuo de un sector especialmente amplio en nuestro país, como es el de la industria vitivinícola, y por otra parte se aprovechan todas aquellas propiedades nutricionales que aportan las semillas de uva, como su aporte en vitaminas, minerales y componentes antioxidantes. Para maximizar el aporte nutricional y saludable de las galletas, éstas han sido suplementadas con hierro micro encapsulado que resiste a temperaturas de horneado sin alterar organolépticamente el producto.

VEGGIEBO

Universidad

Universidad Politécnica de Valencia.

Equipo Participante

Wibke Barke.

Andrea Fernández Devís.

Bárbara Gascó Miragaya.

Irene Fernan Lara Martínez.

Teresa Picó Moya.

Tutores

Purificación García Segovia – Grupo Investigación e Innovación Alimentaria, UPV.

Javier Martínez Monzó – Grupo Investigación e Innovación Alimentaria, UPV.

María Jesús Pagán Moreno – Grupo Investigación e Innovación Alimentaria, UPV.

Colaboradores

Adelina de la Jara Valido – Instituto Tecnológico Canario.

Jesús Machi Loren – Horno San Bartolomé.

Resumen producto innovador

¡VeggieBo es tu snack esencial! Fácil, rápido y saludable.

Es un pre-mix en polvo para brioche de microalgas. Se prepara en tan solo 1 minuto en el microondas, simplemente tienes que añadir la cantidad de agua que indica el envase y ¡listo! Este producto destaca por la incorporación de las microalgas en el ámbito de la alimentación, que supone una revalorización de éstas y una alternativa frente a su uso como biocombustible. Las microalgas que contienen VeggieBo te aportan ácidos grasos omega 3, 6 y 9 y son una fuente importante de proteína vegetal, vitaminas y minerales de alta calidad. Las presentaciones comerciales serán en cajas de papel reciclado que contendrán 4 bolsitas con el pre-mix y 4 moldes.

¡Cambia tu mente y piensa en verde, Yes we snack!

WINEWICK

Universidad

Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias. Universidad de Valladolid.

Equipo Participante

Ángela Bravo Núñez.

Manuel Cabezado Alonso.

Tutor

Manuel Gómez Pallarés – Catedrático Área Tecnología de Alimentos.

Resumen producto innovador

Winewick es un producto que te permite consumir garbanzos y vino en un postre; dando salida a subproductos de la industria alimentaria y generando una alternativa a los celíacos y vegetarianos no estrictos; y rica en proteínas, hidratos de carbono, fibra, minerales y vitaminas. La presentación será en envase 100% reciclable.

¡Prueba las nuevas crepes de harina de garbanzo rellenas de sirope de vino!

Velázquez, 64 - 3º
28001 Madrid
T 91 411 7211 F 91 411 7344
fiab@fiab.es

www.fiab.es



Centro para el
Desarrollo
Tecnológico
Industrial

