

## El Proyecto Up4Health celebra 2 años de trabajo con varios avances

- ✓ A pesar de los problemas relacionados con la pandemia, el consorcio ha conseguido avances en varias áreas
- ✓ La bio-refinería, algunos test para cumplir con los requisitos del mercado y los consumidores, progresos en los análisis de sostenibilidad y en los de regulaciones son los más relevantes

El proyecto **UP4HEALTH** aspira a **valorizar biomasa residual infra explotada de la industria del procesamiento de alimentos**. El objetivo principal del proyecto es testar subproductos de la aceituna, la uva y algunos frutos secos para obtener ingredientes orgánicos, naturales, sostenibles y saludables para las industrias de ingredientes funcionales, suplementos nutracéuticos y cosmética. Estos ingredientes con alto valor añadido de fuentes sostenibles que, de otra forma, se considerarían residuos, están destinados a ser aprovechados por estas industrias para conseguir productos de alta calidad.

A lo largo de estos dos años, y a pesar de los problemas relacionados con la pandemia a los que todos los proyectos financiados por la UE tuvieron que hacer frente, **el consorcio ha conseguido muchos avances**. En primer lugar, para valorizar los productos, se ha instalado una **bio-refinería plant-based** con optimización de procesos. De esta forma, es posible maximizar el rendimiento de los extractos y la concentración de los componentes más interesantes. Después de la caracterización de algunas de las muestras, **se llevaron a cabo varios test** analizando la bioactividad, análisis de microbios, presencia de metales pesados o estudios toxicológicos para cumplir con los requerimientos del mercado y los usuarios.

A escala piloto, se ha extraído y aislado una gran variedad de componentes específicos y la caracterización nutricional ha sido parcialmente definida. Estos resultados se están analizando desde una perspectiva económica, ambiental y social a través de análisis social de ciclo de vida para escalar los procesos con herramientas de eco-diseño. **El proyecto ya ha obtenido resultados prometedores para la valorización de varios subproductos alimenticios** de la aceituna, la nuez y la uva. Por ejemplo, algunos ingredientes se han usado para mejorar la calidad de algunos productos (por ejemplo, respecto al color) con un rendimiento excepcional.

Además, **se han proporcionado métodos de referencia comunes y requisitos** para verificar que los ingredientes obtenidos estén clasificados en el marco de la bioeconomía. Así, se pretende cumplir con los requerimientos legales de la Unión Europea, así como para contribuir a la estandarización en el ámbito de la bioeconomía y aumentar la transparencia en el mercado. **Todos los resultados se diseminaron de manera apropiada** en [seis publicaciones científicas](#), así como en diferentes ferias internacionales y eventos.

Sobre el Proyecto **UP4HEALTH**: **UP4HEALTH** es un proyecto europeo que empezó en **junio de 2020** con **10 socios de 5 países diferentes**: España, Portugal, Alemania, Irlanda y Turquía. Es una acción de innovación (IA) que **ha recibido financiación de BBI-JU**. El proyecto durará hasta mayo de 2024.

Sobre **BBI-JU**: la Empresa Común para una Europa Circular de Base Biológica, ahora conocida como **CBE-JU (Circular Bio-Based Joint-Undertaking)** es una **alianza entre la Unión Europea y el Consorcio de Industrias**

*This project has received funding from the Bio Based Industries Joint Undertaking (JU) under grant agreement No 888003. The JU receives support from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme and the Bio Based Industries Consortium.*



**de Base Biológica (BIC)** para financiar proyectos que hagan avanzar la competitividad circular de las industrias de base biológica europeas.

Para más información y actualizaciones, es posible seguir el proyecto en redes sociales en [Twitter](#) y [LinkedIn](#).