

## El proyecto UP4HEALTH registra avances significativos en 4 años

- *Los ensayos de validación del proyecto demuestran resultados prometedores en la integración de ingredientes funcionales, destacando la eficacia en aplicaciones alimentarias y de bebidas.*
- El proyecto UP4HEALTH establece nuevos estándares en la optimización de procesos de biorrefinería sostenible.

Madrid, España. 08 de Agosto del 2024 – **El proyecto UP4HEALTH**, a lo largo de cuatro años, tenía como objetivo convertir residuos vegetales en ingredientes funcionales y desarrollar un proceso sostenible. Los resultados obtenidos revelan el éxito de este proyecto transformador. La estrecha colaboración a lo largo del proyecto ha permitido crear productos listos para el mercado a partir de un flujo potencial de residuos.

Para el éxito del proyecto es fundamental garantizar el suministro de materias primas esenciales. Las cifras revelan que se han conseguido más de 100 toneladas/año de orujo de oliva, 100 toneladas/año de orujo de uva y 20 toneladas/año de subproductos derivados de frutos secos para garantizar la continuidad de la producción de UP4HEALTH y el posterior suministro de ingredientes funcionales para satisfacer las necesidades del mercado. Junto con los agricultores ecológicos e ISANATUR han sido fundamentales para garantizar la calidad y la coherencia de la cadena de suministro.

En esta fase, se hace especial hincapié en las aplicaciones que se están desarrollando a partir de estas innovaciones. Un ejemplo notable es el «ingrediente prebiótico de fenol de oliva», que pone de relieve el interés del proyecto por crear ingredientes funcionales de alto valor a partir de residuos vegetales. Estos ingredientes tienen aplicaciones prometedoras en diversos sectores, sobre todo en la alimentación y la nutrición, donde pueden aprovecharse al máximo sus beneficios para la salud.

Los ensayos de validación siguen evaluando el potencial antioxidante, antiinflamatorio y antimicrobiano de los ingredientes de UP4HEALTH. Los resultados preliminares en la incorporación de estos ingredientes a diversas matrices de alimentos y bebidas, como hamburguesas, geles, yogurt y barras de aperitivo, ponen de relieve un potencial prometedor. Las evaluaciones continuas de las características tecnofuncionales de alimentos y cosméticos son cruciales en las decisiones finales sobre formulaciones.

Además, ISANATUR ha obtenido la acreditación necesaria para producir ingredientes UP4HEALTH con calidad «Food grade» en su planta piloto. Esta certificación garantiza que los ingredientes producidos cumplen los más altos estándares de seguridad y calidad, permitiendo su uso en una amplia gama de aplicaciones alimentarias. La acreditación de calidad alimentaria es un paso crucial que refuerza el compromiso de UP4HEALTH con la innovación y la excelencia en la producción de ingredientes sostenibles y saludables.

El proyecto está dedicado a la viabilidad medioambiental y económica. Se han aplicado rigurosamente enfoques de ecodiseño para seguir realizando una evaluación del ciclo de vida de la producción. El cumplimiento de las normas europeas más estrictas es una preocupación clave de UP4HEALTH en relación con la seguridad. El cumplimiento de las estrictas normativas de la UE sigue siendo una piedra angular de los protocolos de seguridad de UP4HEALTH. Se han realizado pruebas exhaustivas de seguridad microbiológica, niveles de metales pesados, mutagenicidad y citotoxicidad. Los protocolos para otras evaluaciones toxicológicas están en marcha, lo que subraya la dedicación del proyecto al cumplimiento de las normas reglamentarias.

El proyecto UP4HEALTH se ha erigido en pionero de la innovación en biorrefinería sostenible y ha dado pasos de gigante en sus cuatro años de andadura. Centrado en la optimización de procesos y la validación de ingredientes funcionales para diversas aplicaciones en los sectores de la alimentación y las bebidas, UP4HEALTH presenta resultados prometedores que subrayan su impacto potencial en los estándares de la industria. El proyecto, que cumple estrictas normas medioambientales y reglamentarias, ejemplifica la excelencia de la colaboración entre los miembros del consorcio. A medida que UP4HEALTH avanza, sigue preparado para ofrecer productos transformadores y listos para el mercado que personifican el futuro de la biotecnología sostenible.

### Acerca del proyecto UP4HEALTH

**UP4HEALTH**, un proyecto financiado por la Unión Europea con una duración de 55 meses, que pretende ser pionero en un enfoque de biorrefinería sostenible para convertir residuos de origen vegetal en ingredientes funcionales de alto valor, contribuyendo a una economía circular y ofreciendo soluciones innovadoras para las industrias nutracéutica y cosmética.

**En UP4HEALTH** la valorización de subproductos alimentarios abordará objetivos desde perspectivas privadas e institucionales para resolver problemas industriales, económicos y sociales derivados de la generación de flujos residuales en la industria de procesamiento de alimentos y la creciente demanda de productos naturales y más saludables por parte de consumidores e industria en un escenario de recursos limitados.

El consorcio está formado por 10 socios de 5 países europeos: ISANATUR SPAIN S.L. (España); Contactica S.L. (España); AMEREX. (España); AURORA. (España); VIDARA. (España); Universidad de Vigo. (España); BIOZOOM. (Alemania); Technological University Dublin. (Irlanda); Instituto Politécnico de Bragança- Centro de Investigação de Montanha. (Portugal); ZADE VITAL. (Turquía).

For further details on the **UP4HEALTH project** and its progress, please visit our website or contact:

**Project Coordinator:** [innovation@isanatur.com](mailto:innovation@isanatur.com)