

UP4HEALTH: UN PROYECTO EUROPEO QUE PROPONE UN PROCESO PRODUCTIVO SOSTENIBLE Y RENTABLE PARA EL RECICLAJE DE SUBPRODUCTOS DE OLIVA, UVA Y FRUTOS SECOS EN 4 INGREDIENTES NATURALES Y SALUDABLES PARA APLICACIONES NUTRACÉUTICAS Y COSMÉTICAS.

UP4HEALTH es un proyecto de innovación y desarrollo a escala pre-industrial en el que se propone el uso de biorefinerías para la recuperación de biomoléculas como subproductos naturales y saludables, de alto valor añadido. La biomasa empleada como materia prima proviene de otros procesos industriales en bodegas, almazaras y del procesamiento de frutos secos. Los ingredientes funcionales obtenidos se integrarán como suplementos nutracéuticos y cosméticos, enfocados hacia consumidores preocupados por su salud, personas mayores, deportistas, con sobrepeso y portadores de enfermedades no transmisibles (NCDs), entre otros.

El procesamiento de la uva, oliva y frutos secos, produce gran cantidad de residuos cuyo tratamiento tiene un elevado coste para las empresas productoras. La iniciativa de valorización que propone este proyecto, está encaminada a fomentar el aprovechamiento de esta biomasa residual rica en compuestos bioactivos, optimizando la cadena de valor de las industrias productivas del sector alimenticio (revalorización en cascada), para la obtención de cuatro ingredientes funcionales naturales, orgánicos, saludables y sostenibles.

El proceso productivo propuesto en **UP4HEALTH** es exclusivo, sostenible e innovador. Es un proceso que persigue el objetivo de “residuo cero”, aprovechando la materia prima residual y local en forma de biomasa. De esta manera, cuatro fuentes de residuos orgánicos del sector primario (orujo de oliva y de uva, subproductos de frutos secos y huesos de aceituna) serían capaces de proveer al mercado de la materia prima necesaria para la producción de los ingredientes funcionales del proyecto.

Los cuatro ingredientes son: 1) agua de fruta natural rica en polifenoles, 2) y fibra dietética rica en polifenoles, 3) extractos oleosos naturales de frutas y 4) xilooligosacáridos prebióticos. Estos ingredientes serán integrados en alimentos funcionales y como suplementos nutracéuticos y cosméticos. Las múltiples aplicaciones, enmarcadas en categorías de alimentos que promoverán los socios vinculados al proyecto son: productos cárnicos, barritas snack saludables, alimentos suaves para personas mayores, soluciones bebibles en forma de gel, aceite de oliva, bebidas naturales, yogurt, suplementos dietéticos...

Una de las principales ventajas competitivas de este proyecto, es el uso de materia prima de muy bajo coste, además de emplear un proceso productivo barato y de gran implicación ambiental, factores cada vez más demandados por el nuevo perfil de consumidor responsable. Algunos de los indicadores más relevantes que marcarán el éxito del proyecto van en esta línea: reducción potencial del tiempo de secado (15 – 20%), reducción del consumo energético (5 – 10%), reducción de la huella de carbono (30%) y contribución en la estandarización de productos bio, entre otros.

UP4HEALTH tendrá una duración de 48 meses y ha recibido financiación del programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea, en la convocatoria H2020-BBI-JTI-2019, recibiendo una financiación de 4.009.921,52 €.

Socios del proyecto

El consorcio está compuesto por nueve organizaciones de cinco países distintos. ISANATUR SPAIN S.L. (Coordinador del proyecto) (España), CONTACTICA S.L. (España), LABORATORIOS AMEREX SAU (España), ZADE VITAL ILAC KIMYA GIDA SAN VE TICARET ANONIM SIRKETI (Turquía), BIOZON GMBH (Alemania), AURORA INTELLIGENT NUTRITION (España), INDUKERN S.A. (España), Universidad de Vigo (España), Instituto Politécnico de Braganza (Portugal) y Technological University Dublin (Irlanda).

Para más información

ISANATUR SPAIN S.L. (Coordinador): isanatur@isanatur.com