

# Extracción de compuestos bioactivos de subproductos y su aplicación en alimentos funcionales (BIO-BAKERY-MEAT)

Entidad Líder-  
Coordinadora:



UNIVERSIDAD  
DE MURCIA

Contacto: Gema Nieto Martínez  
[gneto@um.es](mailto:gneto@um.es)

Otras entidades  
socias o  
participantes



Universidad  
Zaragoza



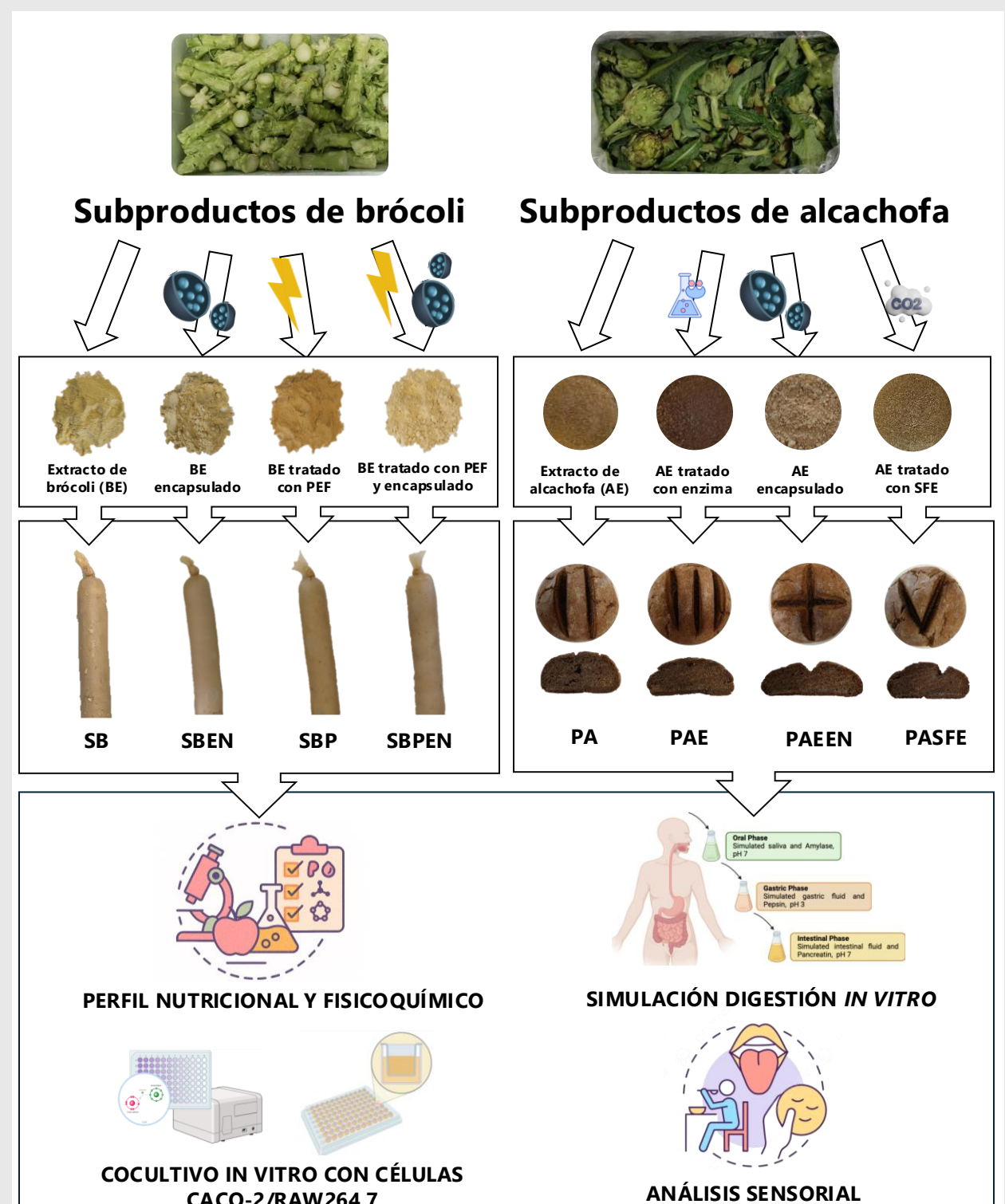
VNIVERSITAT  
DE VALÈNCIA

## RETO

Revalorizar subproductos de brócoli y alcachofa, fuentes ricas en compuestos bioactivos, mediante tecnologías verdes e innovadoras (SFE, PEF y encapsulación), para su aplicación en alimentos procesados (salchichas de cerdo y panes sin gluten), evaluando su estabilidad antioxidante, microbiológica, sensorial y tecnológica, así como sus efectos antioxidantes e inflamatorios en un modelo *in vitro* con células Caco-2/RAW264.7.

## RESULTADOS CONSEGUIDOS

- Mayor vida útil en salchichas enriquecidas con extracto de brócoli.
- Incremento de fibra y capacidad antioxidante en panes con extracto de alcachofa.
- Evidencia *in vitro* de efectos antioxidantes y antiinflamatorios de los subproductos vegetales.



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE CIENCIA, INNOVACIÓN  
Y UNIVERSIDADES



Plan de Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia



Región  
de Murcia

f SéNeCa<sup>(+)</sup>

Agencia de Ciencia y Tecnología  
Región de Murcia