Antioxidante de nueva generación para la industria alimentaria

Entidad Líder-Coordinadora: CENER – CENTRO NACIONAL DE ENERGÍAS RENOVABLES

Contacto: Vicente López vlopez@cener.es
Lucía Reinares lreinares@cnta.es

Otras entidades socias o participantes CNTA, eatex Food Innovation Hub by CNTA

RETO

Partiendo de un ingrediente innovador obtenido mediante un proceso de despolimerización de lignina, se estudia su funcionalidad como ingrediente alimentario con potencial antioxidante. En un contexto donde los antioxidantes convencionales presentan limitaciones regulatorias y de eficacia, este proyecto ha buscado una validación de su actividad antioxidante en matrices alimentarles reales y definir una hoja de ruta regulatoria para su futura aprobación como aditivo alimentario.

OHrigins

RESULTADOS CONSEGUIDOS

- **Capacidad antioxidante** de **OHRIGINS*TM*** probada en una matriz alimentaria, igual al antioxidante comercial EDTA.
- **Estrategia regulatoria** según normativa EFSA: caracterización composicional y de genotoxicidad y documentación del proceso de producción.
- **Ingrediente acondicionado** para su aplicación en matrices alimentarias
- **Estudio tecno-económico** y cálculo de coste de producción confirma el potencial de industrialización para la tecnología **OHRIGINS*TM***.
- **Escalado industrial** conseguido hasta TRL7.

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU · Gobierno de España – Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades · Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia · Gobierno de Navarra – Nafarroako Gobernua · Agenda 2030