

Procesos innovadores y sostenibles de extracción de aceite y proteínas a partir de microalgas, insectos, y subproductos agroalimentarios: Evaluación de propiedades biológicas

Entidad Líder-
Coordinadora:



Contacto:

Francisco J. Barba
francisco.barba@uv.es

Otras entidades
socias o
participantes






Juana Fernández
j.fernandez@umh.es

RETO

Investigación, desarrollo e impulso de nuevas fuentes de alimentos sostenibles y productos de alto valor añadido (extractos, ingredientes, aditivos y nutraceuticos) mediante el empleo de tecnologías y sistemas de procesamiento no convencionales.

RESULTADOS CONSEGUIDOS

- Procesamiento de nuevas fuentes de alimentos (insectos, microalgas) y coproductos agrarios de impacto en la Comunidad Valenciana (chufa y caqui) mediante la tecnología de CO₂ supercrítico.

- Recuperación de extractos (aceite) y tortas con potencial como aditivos e ingredientes. Caracterización nutricional y evaluación de bioactividad

- Ensayos a escala piloto y evaluación del impacto ambiental asociado a los mismos mediante Análisis de Ciclo de Vida (ACV).

- Desarrollo de nuevos alimentos cárnicos modificados con torta de chufa e insecto previamente desgrasada por CO₂ supercrítico.
