

Biotecnología microbiana para la valorización de residuos agroalimentarios: un paso adelante en el aprovechamiento del salvado de arroz (BioValRice)

Entidad Líder-
Coordinadora:



Contacto: Paloma Manzanares

pmanz@iata.csic.es

Giuseppe Meca

Giuseppe.Meca@uv.es

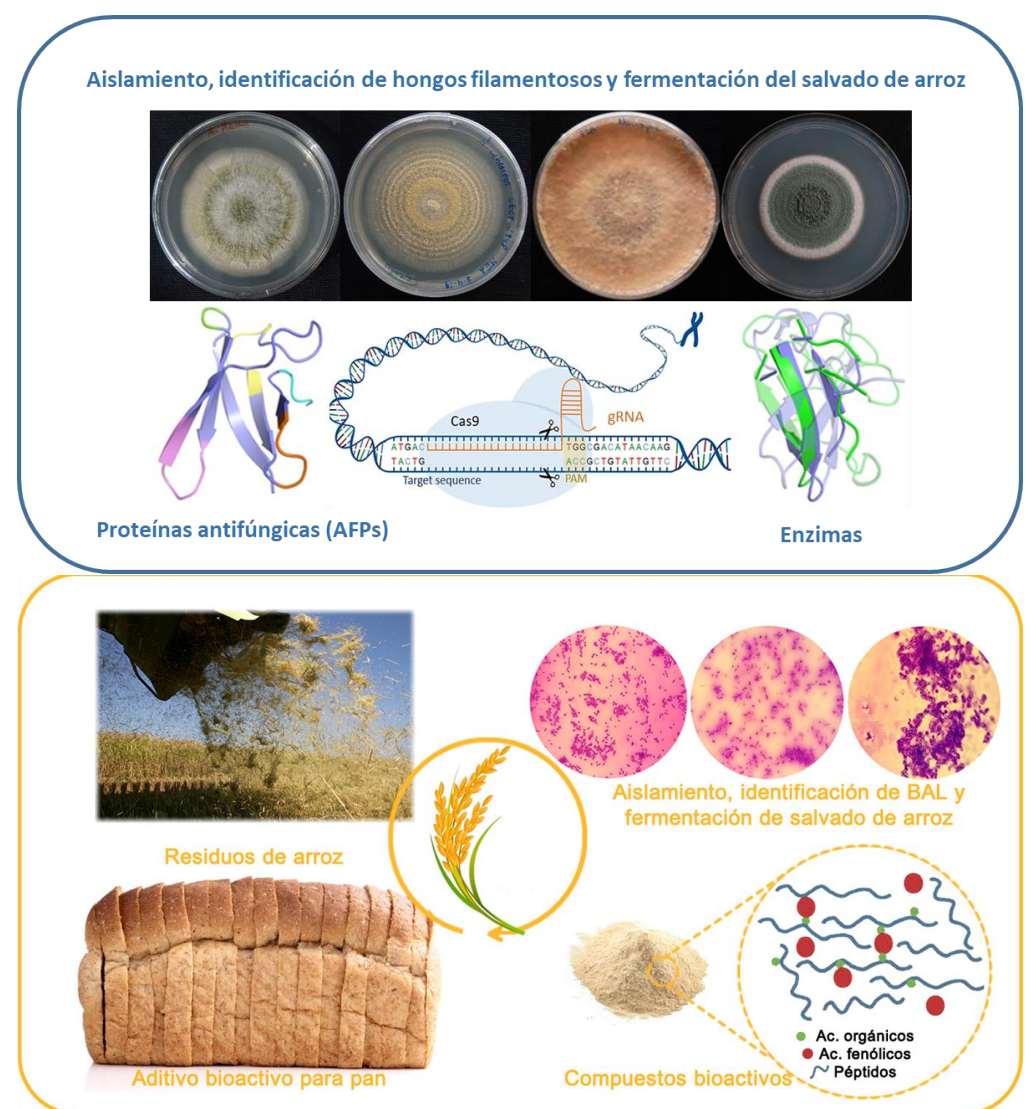


Otras entidades
socias o
participantes



RETO

Transformar las **toneladas de salvado** que se generan en la industria arrocera en compuestos bioactivos, cócteles enzimáticos y proteínas antifúngicas que sirvan para mejorar la calidad de los **productos de panadería** en un contexto de **economía circular**.



RESULTADOS CONSEGUIDOS

- Colección de **hongos filamentosos** y **bacterias ácido-lácticas** aisladas a partir de salvado de arroz.
- **Cócteles enzimáticos** con distintas aplicaciones en la industria agroalimentaria: panadería, zumos y enología
- ***Lactiplantibacillus plantarum*** productoras de **biocomplejos funcionales** que alargan la **vida útil del pan** y no alteran sus **características organolépticas**.
- ***Penicillium chrysogenum* PCSGD19** productora de la **proteína antifúngica PdAfpB** a partir de salvado de arroz. PdAfpB y fermentados enriquecidos reducen la carga fúngica durante la **conservación del pan**. Número de registro CSIC 177_2025.