



TECNALIA crea los ingredientes y alimentos del futuro empleando procesos sostenibles

- *El centro de investigación y desarrollo tecnológico presenta en la feria Food4Future, que se celebrará del 17 al 19 de mayo, las últimas tendencias tecnológicas relacionadas con la salud, la sostenibilidad y la digitalización.*
- *TECNALIA aporta tecnologías innovadoras para mejorar la competitividad de las empresas agroalimentarias y mejorar la calidad de vida de las personas a través de una alimentación saludable.*
- *Expone seis casos de éxito relacionados con la obtención de ingredientes y alimentos, dirigidos al deporte, a la neuroprotección y a las alergias alimentarias, así como también formatos de alimentos innovadores, edulcorantes naturales y fuentes alternativas de proteínas.*
- *Asimismo, invita al visitante a realizar una experiencia inmersiva a los laboratorios de alimentación saludable de TECNALIA y a conocer las últimas tecnologías en robótica y automatización para la industria agroalimentaria.*

17 de mayo de 2022. El centro de investigación y desarrollo tecnológico TECNALIA trabaja de la mano de las empresas del sector agroalimentario en el desarrollo de soluciones tecnológicas para adelantarse a los principales retos que plantea el futuro de la alimentación y fomentar la competitividad empresarial, al mismo tiempo que contribuye a mejorar la calidad de vida de las personas.

En este sentido, su apuesta gira en torno a la alimentación saludable, la sostenibilidad y la digitalización, y presentará sus novedades en La Feria Food4Future – Bilbao Foodtech World Summit, que celebra su segunda edición del 17 al 19 de mayo en el Bilbao Exhibition Centre (BEC). Se trata de un foro empresarial donde se darán a conocer las propuestas empresariales más innovadoras para la industria agroalimentaria, así como los últimos avances científicos y las tendencias que marcarán el desarrollo de los alimentos y bebidas en los próximos 10 años.



TECNALIA participará un año más como *Global Partner*, y estará presente con un stand para dar a conocer sus principales soluciones tecnológicas para el sector agroalimentario. Asimismo, formará parte en varias mesas redondas con la participación de varios de sus investigadores expertos en los distintos ámbitos contemplados en la feria.

Alimentación saludable

Con la investigación en el campo agroalimentario, TECNALIA busca mejorar la competitividad de la industria agroalimentaria y mejorar la calidad de vida de las personas a través de una nutrición cada vez más personalizada que contribuya a prevenir enfermedades y a lograr el bienestar y el envejecimiento activo de la población

El trabajo de TECNALIA se centra en la obtención y desarrollo de ingredientes y alimentos adaptados a las demandas de una sociedad cada vez más preocupada por la salud. El objetivo es obtener ingredientes, alimentos y complementos alimenticios personalizados y adaptados a las necesidades de cada individuo para garantizar una nutrición equilibrada que contribuya al mantenimiento de un buen estado de salud.

En el stand de TECNALIA, se *expondrán* seis casos de éxito relacionados con la obtención de ingredientes y alimentos dirigidos al deporte, a la neuroprotección y a las alergias alimentarias, así como también formatos de alimentos innovadores, edulcorantes naturales y fuentes alternativas de proteínas. Además se podrá conocer en más detalle el conocimiento y tecnología que TECNALIA oferta a la empresa agroalimentaria para la obtención de ingredientes e innovadores alimentos adaptados a las necesidades del consumidor y para lograr una dieta personalizada.

Digitalización

La tecnología juega un papel fundamental en los procesos de producción alimentaria, así como en la competitividad de las empresas productoras. Es, además, clave para la sostenibilidad del sector agroalimentario.

La experiencia adquirida en los últimos años liderando esta transformación en los sectores productivos, les permite ofrecer tecnologías habilitadoras adaptadas a las





especificidades del sector agroalimentario, como la visión artificial para garantizar los máximos niveles de higiene y calidad, los gemelos digitales que combinan las tecnologías digitales más avanzadas, la sensórica inteligente que aporta valor añadido a los componentes utilizados en los sistemas de procesos, el mantenimiento predictivo y prescriptivo para una óptima gestión del proceso productivo, el Big Data analytics para un mejor aprovechamiento de los recursos y sobre todo la planificación en función de oportunidades de negocio., el Deep Learning, la robótica, IoT, la realidad extendida, el Blockchain...

Al igual que en otros sectores, estas tecnologías hacen posible nuevas formas de trabajar y posibilitan nuevos modelos de negocio y son ya una realidad: con aplicaciones ya maduras, como la aplicación de la robótica colaborativa y la aplicación de drones y vehículos autónomos en agricultura (como ejemplos de las nuevas tecnologías digitales que gradualmente estamos trabajando junto a empresas del sector agroalimentario).

Varios de los ejemplos de las innovadoras tecnologías que se podrán ver en el stand son, una experiencia inmersiva a los laboratorios de alimentación saludable de TECNALIA, generado a través de KAYROX, plataforma web que permite crear experiencias inmersivas con posibilidad de teleasistencia, y todo, en una única herramienta, así como un robot colaborativo para el control y manipulación de sustancias.

Sostenibilidad

TECNALIA contribuye a generar impacto económico en las empresas y a mejorar la calidad de vida de las personas convirtiendo los retos energéticos, climáticos y urbanos en oportunidades de alto impacto. Por ello, TECNALIA desarrolla soluciones para una economía y un sistema energético descarbonizados.

Apostamos por nuevas tecnologías como las del hidrógeno que impulsan la integración de las energías renovables en la industria agroalimentaria, transporte, y edificación.

A través de la investigación tecnológica y la innovación, impulsamos una economía circular que optimiza los recursos, reduce el impacto ambiental e impulsa la competitividad.





Mesas de debate

TECNALIA participará en diferentes mesas redondas, donde abordará las últimas tendencias en la alimentación del futuro:

- **17 de mayo (tarde):** *“Fusing digital technologies to build sustainable agri-food processes”*. Ponencia: Aranzazu Bereciartua (Industria y Movilidad). Empresas participantes en la mesa redonda: MULTISCAN, ACEITUNAS GUADALQUIVIR (AGOLIVES).
- **18 de mayo (tarde):** *“El papel de los Probióticos y postbióticos en la modulación del microbioma y su efecto en la salud”*. Ponencia: María Chávarri (Alimentación Saludable). Empresa ponente en la mesa redonda: AORA Health.
- **19 de mayo (tarde):** *“La biotecnología para la generación de los ingredientes del futuro”*. Ponencia: M^a Carmen Villarán (Directora Alimentación Saludable). Empresas ponente en la mesa redonda: FRUSELVA y LA CAÑA.

Acerca de TECNALIA

TECNALIA es un Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico referente en Europa, perteneciente a BRTA (Basque Research and Technology Alliance), con 1.400 profesionales de 30 nacionalidades, orientados a transformar la tecnología en PIB para mejorar la calidad de vida de las Personas, creando oportunidades de negocio en las Empresas. Sus principales ámbitos de actuación son: Transformación Digital, Fabricación Avanzada, Transición Energética, Movilidad Sostenible, Ecosistema Urbano y Salud.

www.tecnalia.com

Para más información:

Virginia López Benedicte (677751739)

